

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Význam Slovácké gastronomie v cestovním ruchu
Importance of Gastronomy Tourism in Slovácko Region

Student:

Jaroslav Maňák

Vedoucí bakalářské práce:

doc. Ing. Václav Lednický, CSc.

Ostrava 2015

VŠB - Technická univerzita Ostrava
Ekonomická fakulta
Katedra managementu

Zadání bakalářské práce

Student:

Jaroslav Maňák

Studijní program:

B6208 Ekonomika a management

Studijní obor:

6501R006 Ekonomika cestovního ruchu

Téma:

Význam Slovácké gastronomie v cestovním ruchu
Importance of Gastronomy Tourism in Slovácko Region

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
 2. Metodika zpracování a cíl práce
 3. Teorie cestovního ruchu
 4. Teorie gastronomie
 5. Charakteristika Slovácka a popis místních specialit
 6. Výsledky výzkumu a doporučení
 7. Závěr
- Seznam použité literatury
Seznam zkratk
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce
Seznam příloh
Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:

DROBNÁ, Daniela a Eva MORÁVKOVÁ. *Cestovní ruch pro střední školy a veřejnost*. 2. upr. vyd. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 978-80-7373-079-6.
KOTÍKOVÁ, Halina. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4603-6.
TARCALOVÁ, Ludmila. *Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku*. 2. vyd. Uherské Hradiště: Grasp, 2014. ISBN 978-80-254-7196-8.


Formální náležitosti a rozsah bakalářské práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.

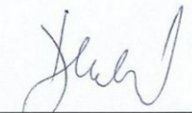
Vedoucí bakalářské práce: **doc. Ing. Václav Lednický, CSc.**

Datum zadání: 21.11.2014

Datum odevzdání: 07.05.2015



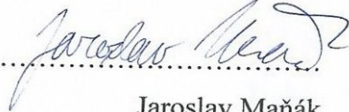

doc. Ing. Petra Horváthová, Ph.D.
vedoucí katedry


prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová
děkanka fakulty

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracoval samostatně pod vedením doc. Ing. Václava Lednického, CSc. a použil všechny zdroje, které přikládám v seznamu použité literatury.

V Uherském Hradišti dne 7. května 2015



.....

Jaroslav Maňák

Poděkování

Touto cestou bych rád poděkoval těm, kteří mi byli nápomocni a přispěli ke zpracování mé bakalářské práce. Chtěl bych poděkovat vedoucímu mé bakalářské práce panu doc. Ing. Václavu Lednickému, CSc. za odborné vedení, cenné rady, ochotu a čas, které přispěly ke zpracování této bakalářské práce.

Jaroslav Maňák

Obsah

1. Úvod.....	5
2. Metodika zpracování a cíl práce	6
3. Teorie cestovního ruchu.....	7
3.1 Cestovní ruch.....	7
3.2 Přínosy cestovního ruchu.....	8
3.3 Typologie cestovního ruchu	8
3.3.1 Formy cestovního ruchu	9
3.3.2 Druhy cestovního ruchu	10
3.4 Účastníci cestovního ruchu.....	11
4. Teorie gastronomie.....	13
4.1 Historie gastronomie.....	13
4.2 Nové trendy v gastronomii	15
4.2.1 „Front cooking“	15
4.2.2 „Fusion Cuisine“	15
4.2.3 „Fast food“ a „Slow food“	16
4.2.4 „Raw Food“	16
4.2.5 Molekulární gastronomie	16
4.2.6 Čerstvé mořské ryby.....	17
4.2.7 Lokální suroviny	17
4.3 Zážitková gastronomie	17
4.3.1 Prvky, které vytváří zážitkovou gastronomii	18
4.3.2 Kulinářský cestovní ruch.....	18
4.3.3 Pojem labužnictví.....	19
4.4 Světová gastronomie.....	19
4.4.1 Francouzská gastronomie	20
4.4.2 Italská gastronomie	21
4.4.3 Japonská gastronomie	21
4.4.4 Mexická gastronomie	22
4.4.5 Německá gastronomie	23
4.5 Česká gastronomie.....	24
5. Charakteristika Slovácka a popis místních specialit	26
5.1 Charakteristika Slovácka	26
5.1.1 Dolňácko	27
5.1.2 Hornácko	27

5.1.3	Podluží.....	28
5.1.4	Moravské Kopanice.....	28
5.1.5	Hanácké Slovácko	28
5.1.6	Luhačovické Zálesí	29
5.1.7	Tradice a zvyky na Slovácku.....	29
5.2	Popis místních specialit	30
5.2.1	Jídelníček v období zimy a léta	30
5.2.2	Tradiční obřadní pokrmy.....	31
5.2.3	Jednotlivé pokrmy na Slovácku	31
5.2.4	Tradiční nápoje Slovácka	32
6.	Výsledky výzkumu a doporučení	33
6.1	Dotazníkové šetření	33
6.2	Doporučení	39
6.3	Gastro festivaly v ČR	41
6.3.1	PRAGUE FOOD FESTIVAL	41
6.3.2	FESTIVAL GASTRO TOUR	42
7.	Závěr.....	43
Seznam použité literatury.....		45
Seznam zkratk		52
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce		
Seznam obrázků		
Seznam grafů		
Seznam příloh		
Přílohy		

1. Úvod

Bakalářskou práci na téma „Význam Slovácké gastronomie v cestovním ruchu“ jsem si vybral hned z několika důvodů, a jejíž název mne na první pohled zaujal.

Jedním z mnoha důvodů bylo, že pocházím z malebné oblasti Hornácko, které je součástí Slovácka. Tudiž jsem byl od dětství vychováván v prostředí Slovácka a to mne vedlo k vybrání tohoto tématu. Velkou inspirací pro mne byla babička, která preferovala především krajevou kuchyni a která mne zasvětila do pravého krajového kulinářského umění. Toto období mne hodně ovlivnilo a dalo inspiraci pro tuto bakalářskou práci.

Neméně důležitým důvodem bylo i to, že jsem se účastnil i několika gurmánských akcí. Jednou z mnoha těchto akcí byla i místní zabíjačka, díky níž jsem poznal tradice a zvyky pravých slováckých zabíjaček, měl jsem možnost se zapojit do takové události a získal jsem tak nové, velmi zajímavé poznatky. Byl to vždy krásný a nezapomenutelný zážitek.

Zájem o slováckou gastronomii a gastronomii všeobecně je v dnešní době více populární, než tomu bylo v předchozích letech. Můžeme se o tom přesvědčit například v regionu Slovácka, kde se pořádají akce tohoto typu. Za zmínku je vhodné uvést tradiční košt vína „Putování po blatnických búdách“ v obci Blatnice pod Svatým Antonínkem, košt „O krále slováckej klobásky“ ve Velké nad Veličkou, Slovácké slavnosti vína v Uherském Hradišti, Strážnické vinobraní ve Strážnici a mnoho dalších akcí s podobnou tematikou.

Dále mne k tomuto výběru vedl můj zájem o světovou gastronomii, ale nejraději se vracím ke gastronomii svého rodného kraje, která je mému srdci nejbližší. Již od malička mne bavilo vařit či pomáhat v kuchyni a připravovat různé pokrmy či speciality.

Od dětství jsem vychováván v duchu místní slovácké gastronomie a tak bych se chtěl ve své práci zaměřit zejména na odlišnosti Slovácké gastronomie od gastronomie jiných oblastí České republiky a také jiných zemí světa, přiblížit zvyklosti, tradice a historii regionu Slovácka a také popsat místní speciality.

2. Metodika zpracování a cíl práce

Bakalářská práce objasňuje pojmy cestovního ruchu, gastronomie a popisuje nám známou oblast Slovácka.

Při zpracovávání této bakalářské práce jsem použil odbornou literaturu, neméně důležitou součástí je i využití internetových zdrojů. Jsou využity metody sběru dat, při kterých jsem shromažďoval data, která mi byla poskytnuta jak v knižní podobě, tak i v elektronické podobě.

Hlavním a také důležitým krokem je získání podkladů k bakalářské práci. Tyto podklady jsem hledal v Městské knihovně v Uherském Hradišti, v Městské knihovně ve Veselí nad Moravou, v Obecní knihovně v Lipově a také jsem využíval podklady z internetových stránek.

V teoretické části jsou popisovány základní pojmy cestovního ruchu, gastronomie jak České republiky, tak i světové. Charakteristika oblasti Slovácka a popis místních specialit. V této části jsem použil metodu analýzy, která rozloží složitější jevy na jednodušší a tím dochází k pochopení dané problematiky, metodu komparace neboli srovnání gastronomie České republiky s gastronomií ve světě.

V praktické části jsem získal informace pomocí elektronického dotazníku sestaveného pro téma této bakalářské práce. Dotazník byl lidem poskytnut na internetovém portálu vyplnto.cz. Pomocí metod komparace, sběru dat a analýzy jsou dané údaje následně vyhodnoceny.

Cíl práce

Hlavním cílem této bakalářské práce je přiblížit gastronomii nejen českou, ale i světovou, poukázat na kulinářské dovednosti a také popsat a přiblížit oblast Slovácka a poukázat na velikou pestrost a bohatost lidové gastronomie. Zajímalo mne také, jestli se lidé o téma Slovácké gastronomie zajímají, zda znají místní speciality a jestli se zúčastnili akce s danou tematikou. Cíle bylo dosaženo pomocí elektronického dotazníku.

3. Teorie cestovního ruchu

Cestovní ruch je vysvětlen či definován mnohými autory i institucemi. CR se stal v posledních letech významným fenoménem po celém světě, zejména jako důležitá součást tzv. „průmyslu volného času“. Jeho ekonomické, ekologické, sociální, kulturní a mnohé další dopady jsou neoddiskutovatelnou součástí proměn dnešního světa.

Cestovní ruch neboli turismus dnes právem často označován přímo za turistický průmysl, tvoří nesmírně široký soubor činností a podílí se na něm celá řada subjektů. Cílem tohoto oboru je poskytnout, organizovat a zpříjemnit občanům cestování, ať již rekreační či poznávací. Cestování je také nedílnou součástí života každého z nás.

Cestovní ruch je významným společensko-ekonomickým fenoménem nejen z pohledu jednotlivce, ale i společnosti. Každý rok představuje největší přesun lidí za rekreací, poznáváním a naplnění očekávání z příjemné dovolené. Představuje také souhrn aktivit a služeb, hospodářských a společenských odvětví, které zajišťují cestovní zážitky, mezi které patří doprava, ubytování, stravování, zábava a v neposlední řadě také nabídka zájmových aktivit, které jsou k dispozici pro jednotlivce či skupinu. (Hesková, 2006); (Goeldner, 2014)

3.1 Cestovní ruch

Je neodmyslitelné, že cestovní ruch vede k rozvoji místa (vytváří pracovní a podnikatelské příležitosti, přináší potřebné, zejména zahraniční investice, zvyšuje životní úroveň). Naopak na druhé straně také vyžaduje příslušnou úroveň služeb, zejména pro volný čas. Tento obor se však neobejde bez velmi kvalitních ubytovacích a stravovacích zařízení, bez potřebné infrastruktury (dopravní dostupnost, komunikace).

„Mnozí lidé nepovažují cestovní ruch za samostatné odvětví, ale za činnost, která je výsledkem služeb jiných odvětví, jako jsou ubytování, stravování či doprava“, *tvrdí Horner, Swarbrooke (2003, s. 54).*

Dle UNWTO se za cestovní ruch považuje „činnost osoby, cestující ve volném čase na přechodnou dobu do místa její trvalé bydliště, a to za jiným účelem, než je vykonávání výdělečné činnosti v navštíveném místě“, *jak tvrdí Drobná (2010, s. 9).*

Tato definice UNWTO se liší od předchozích zejména tím, že nechápe cestovní ruch pouze jako aktivitu ve volném čase, ale vymezuje ho jako činnost lidí spojenou s cestováním a uvádí jako možný účel cestování kromě využití volného času i obchodní a jiné motivy. (Kotíková, 2013)

Foret (2001) tvrdí, že cestovní ruch a cestování mají velmi dlouhou historii a jsou spjaty s počátky naší civilizace. První výpravy vedly po souši i po vodě, později také vzduchem a nakonec i vesmírným prostorem. Jejich důvody byly obchodní (obchodní stezky), náboženské, poznávací (přírodovědecké expedice), sportovní (zdolání velehor) či prestižní (první člověk ve vesmíru, první přistání na Měsíci).

Definice cestovního ruchu obsahují několik složek. Je definován několika způsoby, avšak žádná z definic není zcela přesná. Tyto definice zní jednoduše, ale nejsou plně výstižné. Cestovní ruch je chápán z různých úhlů pohledu. Z jiného pohledu ho chápou poskytovatelé služeb a jinak na něj pohlíží ti, kteří služby využívají.

3.2 Přínosy cestovního ruchu

Přínosy cestovního ruchu lze hodnotit ze tří hledisek:

- Ekonomické hledisko – umožňuje vytvářet nové pracovní příležitosti. Je zdrojem příjmů podnikatelů, obcí i státu, přispívá k rozvoji řemesel. Celkově tak zvyšuje konkurenceschopnost daného území, podporuje hospodářsky slabá území. (Drobná, 2010)
- Sociální hledisko – zlepšuje vybavenost a úroveň veřejných služeb, oživení folklóru a místních tradic. Zvyšuje kvalitu života a životní úroveň daného území.
- Environmentální hledisko – zvýšení odpovědnosti návštěvníků k životnímu prostředí, využívání přírodního, historického a kulturního potenciálu. Cestovní ruch zabezpečuje stabilitu životního prostředí. [1]

3.3 Typologie cestovního ruchu

V každodenní praxi se cestovní ruch projevuje v různých druzích a formách, které se neustále vyvíjí. Pro získání podrobnějšího pohledu na cestovní ruch a jeho pochopení je užitečné si tento pojem rozdělit na jednotlivé formy a druhy.

Nejčastěji se pojem cestovní ruch charakterizuje z hlediska:

- **forem cestovního ruchu** – zkoumáme motivy účasti lidí na cestovním ruchu
- **druhů cestovního ruchu** – berou v úvahu způsob jeho realizace (Drobná, 2010)

3.3.1 Formy cestovního ruchu

Rozhodujícím kritériem pro rozdělení forem cestovního ruchu je motivace účastníka. Mezi základní motivy patří cestovní ruch rekreační, poznávací, přírodní, vzdělávací, profesní a v neposlední řadě také sportovní.

- a) **Rekreační cestovní ruch** – jde o formu odpočinku, kde je hlavním motivem načerpání fyzických a duševních sil člověka. Jedná se zejména o pobyt na jednom místě, většinou se jedná o pobyt mimo obvyklé prostředí života člověka, např. z vnitrozemí k moři, z města na venkov. Rekreační nemusí být jen pasivním odpočinkem, ale bývá obvykle spojena s aktivním pobytem v přírodě, se sportovními aktivitami (plavání, míčové hry),
- b) **Kulturně-poznávací cestovní ruch** – zaměřen především na poznávání kultury vlastního i jiných národů (tradice, zvyky, náboženství), historických památek (hradů, zámků), kulturní krajiny (zahrady, parky),
- c) **Sportovně-turistický cestovní ruch** – jedná se o krátkodobé i dlouhodobé pobyty se sportovními aktivitami s cílem udržet kondici člověka. Můžeme jej rozdělit na pěší turistiku, cykloturistiku, vodní a horskou turistiku. Mezi tuto formu cestovního ruchu také zařazujeme i cesty turistů na různé sportovní akce, kde působí jako diváci. Jedná se především o mistrovství světa a olympijské hry,
- d) **Přírodní cestovní ruch** – tato forma je motivována pobytem v přírodě a její poznávání, zejména poznávání výjimečných a atraktivních přírodních míst a krajín (národní parky, rezervace). Specifickým typem této formy je ekoturismus neboli ekoturistika. Jedná se o pobyt v přírodě, který nenarušuje přírodní prostředí a vede k ochraně životního prostředí. Patří sem zejména návštěva chráněných krajinných oblastí, národních parků, ale také provozování aktivit, jako jsou např. pěší turistika či fotografování,
- e) **Vzdělávací cestovní ruch** – účastníci jsou motivováni získáváním znalostí a dovedností. Pobyt je přizpůsoben např. výuce jazyků, schopnosti zvládnout sportovní disciplínu (tenis, veslování) a v neposlední řadě také k získání podrobných informací o kulturních, historických a přírodních místech,
- f) **Cestovní ruch se společenskými motivy** – mezi hlavní motiv této formy CR patří navázání kontaktů s jinými lidmi, získání přátel a poznání života určité skupiny lidí (pobyty v rodinách, návštěvy známých). Můžeme sem zahrnout také vzpomínkové akce pro veterány či příznivce známých historických událostí,

- g) Profesní cestovní ruch** – tato forma cestovního ruchu zahrnuje obchodní a služební cesty, účasti na kongresech tzv. kongresová turistika, účast na veletrzích a výstavách cestovního ruchu. Tato forma cestovního ruchu má za úkol zlepšit vztahy se zaměstnanci popřípadě se zákazníky. (Foret, 2001); (Drobná, 2010)

3.3.2 Druhy cestovního ruchu

Druhů cestovního ruchu může být v závislosti na zvolených kritériích celá řada. Podle polohy se bude jednat např. o domácí či zahraniční, podle délky pobytu o krátkodobý nebo dlouhodobý, či dle způsobu zabezpečení se jedná o organizovaný nebo neorganizovaný.

a) Z hlediska území, ve kterém probíhá

- *domácí cestovní ruch* – cesty tuzemského obyvatelstva na území jejich státu,
- *zahraniční cestovní ruch* – účastníci překračují hranice svého státu.

Zahraniční cestovní ruch dále dělíme:

- výjezdový cestovní ruch (pasivní cestovní ruch, „*outgoing*“) – občané dané země vyjíždí do zahraničí,
- příjezdový cestovní ruch (aktivní cestovní ruch, „*incoming*“) – zahraniční účastníci přijíždí do dané země,
- transitní cestovní ruch – představuje průjezdy zahraničních účastníků cestovního ruchu před území určitého státu, aby dosáhli cíle své cesty v jiném státu,

b) Podle délky pobytu

- Krátkodobý - doba zpravidla do tří dnů přenocování,
- Dlouhodobý – jedná se o více než tři dny přenocování a ne více než 6 měsíců v domácím cestovním ruchu a ne více než 1 rok v zahraničním cestovním ruchu,

c) Podle způsobu zabezpečení neboli kdo a jak si obstarává a zabezpečí program

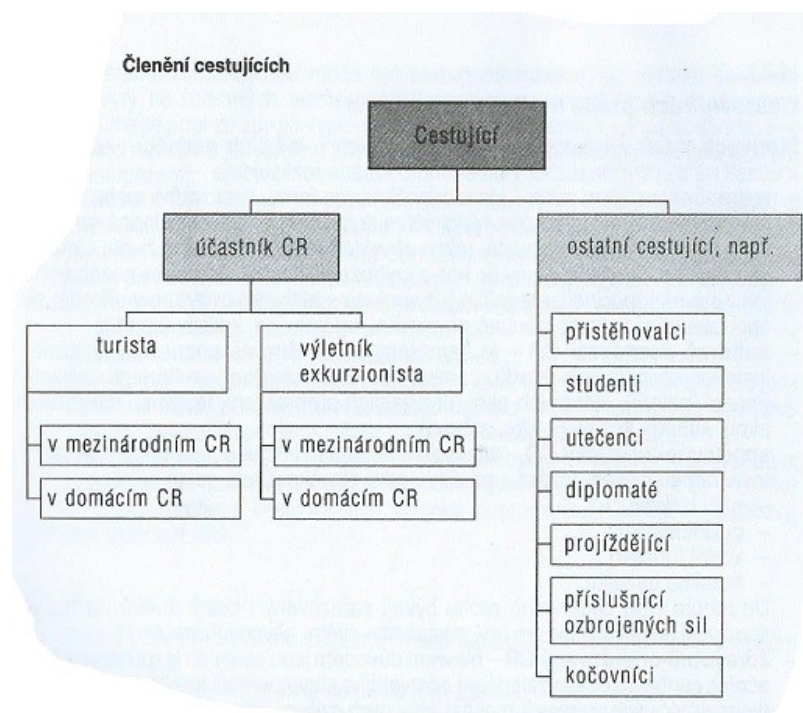
- Organizovaný cestovní ruch - program i cesty jsou zabezpečovány cestovní kanceláří nebo dopravní společností. Účastník si kupuje předem připravený soubor služeb, tzv. zájezd,
- Neorganizovaný cestovní ruch – všechny služby a program si účastník zabezpečuje sám nebo částečně využívá služeb zprostředkovatelů (např. rezervace letenek),

d) Podle počtu příslušných účastníků

- Individuální – účastník cestuje sám nebo se členy své rodiny
- Skupinový – účastníci cestují ve skupině, obvykle se znají. Jedná se například o kolektiv z jednoho podniku, školy. (Foret, 2001); (Drobná, 2010)

3.4 Účastníci cestovního ruchu

V souvislosti s problematikou cestovního ruchu je nutné vymezit další pojmy. Jedná se zejména o rozlišení různých typů účastníků cestovního ruchu, jak v domácím, tak v mezinárodním cestovním ruchu. Pro uvedení do této kapitoly přikládám schéma členění cestujících osob.



Obr. č. 3.1.: Členění cestujících
Zdroj: Drobná, Morávková (2010, s. 13)

Stálý obyvatel (rezident)

- V domácím cestovním ruchu - osoba žijící v dané zemi alespoň šest po sobě jdoucích měsíců před příjezdem do jiného místa na dobu kratší šesti měsíců,
- V mezinárodním cestovním ruchu – osoba, která žije v zemi alespoň jeden rok před příjezdem do jiné země na dobu kratší jednoho roku.

Návštěvník (visitor)

- V domácím cestovním ruchu - osoba, která má trvalé bydliště v dané zemi a která cestuje na jiné místo v zemi mimo své bydliště na dobu kratší než šest měsíců a jejíž hlavní účel cesty je jiný než vykonávání výdělečné činnosti v navštíveném místě,
- V mezinárodním cestovním ruchu - osoba, která cestuje do jiné země, než do země, kde má své trvalé bydliště na dobu kratší než jeden rok, jejíž hlavní účel cesty je jiný než vykonání výdělečné činnosti v navštívené zemi. [2]

Turista (tourist)

- v domácím cestovním ruchu – osoba, která v zemi svého trvalého bydliště cestuje do jiného místa a v tomto místě přenocuje alespoň jednou, ale nepobývá zde déle než šest měsíců,
- v mezinárodním cestovním ruchu – osoba, která v jiné zemi přenocuje alespoň jednou, ale nepobývá v této zemi déle než jeden rok. (Drobná, 2010)

Z hlediska délky pobytu rozlišujeme:

- turista na dovolené
- krátkodobě pobývajícím turistu [2]

Výletník (sameday visitor)

- v domácím cestovním ruchu – osoba, která v zemi svého trvalého bydliště cestuje do jiného místa na dobu kratší než 24 hodin a nepřenocuje zde a jejíž hlavním účelem není výdělečná činnost,
- v mezinárodním cestovním ruchu – osoba, která cestuje do jiné země, než v zemi svého trvalého bydliště, na dobu kratší než 24 hodin a nepřenocuje zde. Hlavním účelem není výdělečná činnost. (Drobná, 2010)

4. Teorie gastronomie

S pojmem gastronomie se v dnešní době setkáváme poměrně často. Základní potřeby člověka, potřebu výživy, je možné uspokojit formou individuálního nebo společného stravování. Společné stravování bývá často nahrazováno všeobecně uznávaným mezinárodním pojmem – **gastronomie**. Gastronomie je skladebné slovo, vycházející z řeckého slova „gaster“ – žaludek a „nomos“ – mrav, zvyk. Gastronomii lze tak chápat jako nauku, zahrnující teoretickou i praktickou znalost toho, co se vztahuje k lidské výživě.

Gastronomii můžeme ohraničit třemi body:

1. Výživou – z jejího hlediska vstupuje do popředí fyziologie jídla a pití; je předmětem zkoumání především biologie, medicíny a chemie
2. Stravou – formuluje nároky na fyzickou část poskytovaného produktu, sleduje především vazby mezi jídlem a pitím
3. Odbytovým místem – studuje místo přípravy pokrmů a nápojů, receptury, techniku a technologii, inventář, prostředí, servis apod.

Jedná se o kuchařské umění, či zkoumání vztahu mezi kulturou a jídlem. Obecně pod pojmem gastronomie rozumíme způsob přípravy a konzumace jídla. Gastronomové se snaží o to, aby se z konzumace jídla stal kultivovaný akt. (Kotíková, 2013); [3]

4.1 Historie gastronomie

Nahlédneme-li se k úplným kořenům gastronomie, můžeme tvrdit, že je stará, jako lidstvo samo. Prvním významným krokem k vývoji bylo používání ohně prehistorickým člověkem k přípravě pokrmů. Mezi nejvýznamnější působiště rané gastronomie patří starověký Řím, odkud pochází výraz „hospes hospity sacer“ – právo pohostinnosti nemůže být odmítnuto. Základy gastronomie položilo i antické Řecko, kde řečtí bohové jako ochránci způsobů, představovali pohostinnost.

Řekové a později i Římané obohatili evropský jídelníček o dovážené zboží, jako je koření, cukrová třtina, rýže, meruňky, třešně a další. Velkým zlomem bylo objevení Nového světa v roce 1492 Kryštofem Kolumbem, kdy se na jídelníčcích objevila rajčata, brambory, kakao, vanilka, ale také chilli a kukuřice. Popularitu si v Evropě koncem 16. století získalo podávání čaje a kávy.

Nejvýznamnější postavení v gastronomii si už od středověku až po pozdní renesanci udržovala Itálie. Významnou osobností zde byla Kateřina de Medici, která se zasloužila o rozvoj kultury stolování a k jejím zásluhám patří také zavedení příborů. Dalším, velmi významným a dosud respektovaným gastronomem byl Jean-Anthelme Brillat de Savarin. Od něj pochází známí citát: „Řekni mi, co jíš, a já ti řeknu, kdo jsi“. Dále neméně významným gastronomem byl Grimond de La Reyniere, slavný francouzský gastronom, který se zasloužil napsáním 7 dílů gastronomických pravidel *Almanach des Gourmands*. O tzv. „vysokou gastronomii“ se zasloužil Auguste Escoffier. Je označován za „krále kuchařů a kuchařem králů“.

Z dnešní doby je vhodné uvést známého kuchaře Jamese Olivera, jehož popularita sahá nejen do jeho rodné Británie. Jeho kuchařské umění spočívá v jednoduchosti a zábavném pojetí. Jeho recepty jsou tradiční a pojaté nevšedními kombinacemi či ingrediencemi.

Gastronomie se vyvíjí nezadržitelným tempem i v současné době. Tento vývoj ovlivnili především moderní technologie, které se v polovině 20. století zrodily v potravinářství. Práce kuchařů i cukrářů je uměleckým řemeslem a někdy i čistým uměním. Stejně tak dovednosti číšníků při zakládání tabule a servírování. [4], [5]

Gastronomické současnosti vyžaduje jedinečnost. Uspěť mohou podniky s dokonalou a cíleně orientovanou nabídkou služeb s ohledem na demografii, stále se měnící životní styl a propojování jednotlivých kultur ve stravování a stolování. Prostor na trhu mohou zaujmout i gastronomické a restaurační řetězce, ale žádoucí je vytvářet zejména tradiční, regionální rodinné restaurace a hospůdky. Příkladem je uplatňování tradiční, regionální gastronomie (místní pokrm s místním nápojem, jako je např. víno či pivo). [6]

Pásková, Zelenka (2012) definují gastronomický cestovní ruch „jako formu cestovního ruchu, při které jsou účastníci motivováni požítkem z konzumace nebo testováním a poznáváním jimi vybranými pokrmy či konzumací nápojů. Typický nápoj je např. pivo, víno či whisky“.

Gastronomický cestovní ruch, který je součástí kulturního cestovního ruchu, je velice významnou součástí každé kultury. Pro účastníky gastronomického cestovního ruchu je důležitá nejen konzumace samotných místních specialit, ale pomocí gastronomie získají znalosti o místní kuchyni, ale i místní kultuře. Účastníci gastronomického cestovního ruchu poznávají navštívenou destinaci z gastronomického pohledu a mohou zde také získat nové kulinářské zkušenosti a dovednosti. [7]

Kuchařské umění je nejstarší ze všech a proto, jestliže pozorujeme věci z vyššího hlediska, můžeme rozdělit kuchařské umění na tři druhy:

- První druh, který se zabývá přípravou jídel, má své původní jméno.
- Druhý druh se zabývá rozbořem a zjišťováním základních látek potravin a nazývá se, jak je známo – chemií.
- Třetí druh, který je možné nazvat léčivým kuchařským uměním, je známější pod pojmem „lékárnictví“. (Brillat-Savarin, 1994)

4.2 Nové trendy v gastronomii

Mezi novými trendy si povšimneme mnoho změn, například ve způsobu prezentování jídla, jeho servírování a dekorování, a také zavedení nových druhů podávání jídel. Nabídka současných gastronomických zařízení je velice pestrá a nabízí široké spektrum jídel, počínaje od tradičních a regionálních pokrmů, přes „fusion“ kuchyni, až k jídlům, které odpovídají potřebám zdravého životního stylu a výživy. [8]

4.2.1 „Front cooking“

Tento trend spočívá v přípravě a dohotovení pokrmu před hostem. Hosté mohou kuchaře sledovat přímo při práci. V otevřené kuchyni mohou pracovat jen skuteční profesionálové, tzn. příjemní, komunikativní a jazykově vybavení kuchaři. Restaurace tohoto typu hojně vyhledávají cizinci. [9]

4.2.2 „Fusion Cuisine“

Jedná se o gastronomický trend, při kterém je základem tradiční regionální kuchyně obohacená netradiční exotickou kuchyní. Nejčastěji se kombinují jídla asijská a převážně evropská, ale také může jít například o spojení kuchyně mexické a francouzské. [6], [10]

4.2.3 „Fast food“ a „Slow food“

Pojem Fast food znamená přípravu, servis a podání pokrmů, a také jejich konzumaci ve stejném čase, na stejném místě, popřípadě lze jídlo odnést zabalené s sebou. Mnohdy jsou tyto pokrmy konzumovány ve stoje nebo při chůzi. Jedná se o pokrmy, které nabízejí podniky rychlého občerstvení.

Pojem Slow food je opakem pojmu Fast food. Jedná se o vytváření menu o více menších chodech, které spolu s nápoji vytváří harmonický laděný celek. Cílem je zachovat kulturu stravování a stolování s ohledem na regionální tradice a zdraví. [4], [6]

4.2.4 „Raw Food“

Jedná se gastronomický trend, jejímž základem je syrová (živá) strava. Je to strava, která neprošla tepelnou úpravou (zahřátí nad 40° C) a je v ní proto zachován původní obsah aktivních enzymů, minerálů, vitamínů a kvalitních živin.

Lidé, kteří tuto formu syrové stravy propagují, vyhledávají a jí, se označují jako „vitariáni“.

Tito lidé se poté dělí do skupin:

- Vegetariáni – jsou lidé, kteří nejedí maso
- Vegani – konzumují jen stravu rostlinného původu
- Frutariáni – tzv. „ovocňáci“, jsou lidé, kteří jedí jen ovoce a ořechy

A co tedy tito lidé jedí? Součástí jejich jídelníčku jsou třeba špagety připravované ze syrové cukety či pizza zhotovená ze zvláštního ořechového těsta. (časopis Ekonom)

Filosofie tohoto gastronomického trendu je taková, že většina lidí se přiklání k názorům, jako jsou např. „maso je z mrtvých zvířat“, „zelenina vyrostle jen jednou a poté vydá plody a umírá“, „ovoce pochází z rostlin, které stále obnovují plody a zůstávají žít více let“. (Liška, 2015)

4.2.5 Molekulární gastronomie

Podstatou tohoto trendy v posledních letech je servírování jídla velmi netradičním způsobem. Je možné tedy ochutnat svíčkovou v podobě pěny, hlávkový salát v pilulce nebo lanýžový sirup. Nejčastěji se při přípravě těchto pokrmů používá kapalný dusík, který jídlo nejen zchladí, ale také našlehá. Nezbytnými surovinami jsou také želírovací prostředky, jako je želatina.

V molekulární gastronomii se využívají kvalitní a čerstvé suroviny, zejména ovoce, zelenina či maso a také technologie, které zachovají maximum živin. Tento typ restaurací se navštěvuje jen výjimečně. [10]

4.2.6 Čerstvé mořské ryby

Ještě před pár lety byla čerstvá mořská ryba předraženou a téměř nedostupnou surovinou, kterou si mohl dovolit jen málo který podnik v metropoli. V dnešní době je to povinnost pro každý slušný podnik. Spousta podniků si nechává vozit ryby a plody moře přímo na objednávku. Nicméně čerstvé mořské ryby se stávají dostupným gurmánským hitem pro všechny.

4.2.7 Lokální suroviny

V dnešní době je tento trend velmi populární. Šéfkuchaři věří, že když chtějí zpestřit svůj jídelní lístek, dosáhnou toho pomocí lokálních surovin, které hosté jinde neseženou. Ostatně spousta světových šéfkuchařů uznává a věří, že je nejlepší vařit z potravin, které byly vypěstovány do 50 km od restaurace. (Budinský, 2014)

4.3 Zážitková gastronomie

Pojmu „zážitek“ a zážitkové gastronomii je v poslední době věnována stále větší pozornost. Hosté již nechodí do restaurací a jiných gastronomických podniků pouze pro uspokojení potřeb hladu a žízně, ale přicházejí něco zažít, podílet se na zážitku.

Dnešní host je rozhodně mnohem náročnější a vyžaduje více pozornosti a péče. Velký důraz je dnes kladen nejen na kvalitu, úpravu pokrmů na talíři a jejich pestrost a chutnost, ale i na zážitek z jídla, na příjemnou obsluhu a komunikaci, na prostředí (interiér, inventář, umístění a atraktivita podniku, výhled), rychlost obsluhy či celkovou přívětivou atmosféru.

Zážitková gastronomie zahrnuje nejen příjemné prostředí, příjemnou atmosféru často spojenou s historií, místními tradicemi, ale také příjemnou a ochotnou obsluhu, zajímavou a pestrou nabídku jídel a nápojů, která dokáže hosta upoutat, výborně připravenými pokrmy dohotovovanými přímo před zraky hosta, vhodnou úpravou na talíři. Dále také zahrnuje zajímavé doprovodné akce. Zážitková gastronomie je tedy jedna z možností, jak si mohou podnikatelé nejen udržet svou klientelu, ale mohou také získat nové hosty. (Smetana, 2009)

Gastronomický zážitek neboli zážitková gastronomie neznamená jen vynikající jídlo, ale spojení několika chodového degustačního menu spolu s prostředím vybrané restaurace, s ochotnou a příjemnou obsluhou a kvalitním pitím. Nejčastěji v podobě vína, které se k tomu jídlu nejlépe hodí, vybrané zkušeným sommeliérem. [11]

4.3.1 Prvky, které vytváří zážitkovou gastronomii

Mezi prvky, které vytváří zážitkovou gastronomii, řadíme:

- společenské lokály, místní restaurace a hospůdky se svou typickou atmosférou,
- společné setkání lidí jedné profese u šálku kávy,
- gastronomická nabídka – výborná kuchyně, úprava pokrmů na talíři, způsob přípravy a servisu, pestrost a rozmanitost nabídky,
- show – kitchen – možnost sledovat přípravu nápojů a pokrmů,
- příjemná a přátelská obsluha, rychlost obsluhy, komunikace s hostem, příjemná a lákavá atmosféra
- pořádání zajímavých akcí

Provozovat zážitkovou gastronomii je podmínkou přežití v dnešním silném konkurenčním prostředí. Znamená to dodržovat nejen základní zásady hospodaření, gastronomická pravidla, ale také věnovat pozornost svým zaměstnancům. Zážitková gastronomie žije atmosférou a atmosféra ožívá především ve spolupracovnících, kteří se musí se svými úkoly plně ztotožňovat.

4.3.2 Kulinářský cestovní ruch

Kulinářský cestovní ruch neboli kulinářská turistika poskytuje návštěvníkům ochutnat speciality z exotické kuchyně. Protože turisté často jedí v restauracích, je pro ně jídlo stejně důležité, jako ubytování nebo okolí. Kulinářská turistika se neomezuje jen na speciality, ale měla by turistům také poskytnout nezapomenutelný zážitek. Kulinářská turistika je také výjimečný způsob, jak poznávat nové kultury a přinést trochu života do zapomenutých míst.

Atraktivní jsou i návštěvy historických či technických památek (vodní mlýny, větrné mlýny, palírny) spojené s různými typy ochutnávek. Předmětem je jak česká kuchyně, tak v dnešní době i mezinárodní kuchyně. Popularitu si v novodobí získávají také různé kuchařské kurzy. [12]

Mezinárodní asociace kulinářského cestovního ruchu definuje kulinářský cestovní ruch jako “dosažení jedinečných a nezapomenutelných kulinářských zážitků všech druhů během cestování“. (Kotíková, 2013)

Tomuto typu turistiky se daří zejména v Jižní Africe, Mexiku, Argentině, Brazílii, Indii a Egyptě. Zastoupení má také ve Spojených státech amerických. Neméně atraktivní je tato turistika také v Evropě. Mezi nejnavštěvovanější evropská místa patří Francie, Itálie (Toskánsko), Německo, Česká republika, Maďarsko a mnoho dalších evropských zemí. [13]

Některé studie dokládají, že místní či národní gastronomie je jedním z faktorů, které utvářejí image destinace cestovního ruchu a pomáhají tak budovat i značku dané destinace. V České republice patří mezi významné destinace, které plní významnou roli v kulinářském cestovním ruchu, patří např. Jižní Morava, které se pyšní svým vinařstvím. (Kotíková, 2013)

4.3.3 Pojem labužnictví

Jak již bylo zmíněno, neméně významným světovým gastronomem byl Anthelme Brillat-Savarin. Jeho nejznámější dílo nese název „*O labužnictví – fyziologie chuti*“.

Pojem labužnictví je rozumová znalost všeho, co se týká výživy člověka. Jeho účelem je bdít nad udržováním lidstva prostřednictvím nejlepší možné výživy.

Labužnost je odůvodněná, vášnivá, na zvyku se zakládající záliba ve věcech, které lahodí chuti. Labužnost v sobě skrývá také mlsnost, jež není nic jiného než záliba v lehkých, delikátních, málo objemných potravinách a také v cukroví a pečivu. Mlsnost je odrůdou labužnictví, zavedenou pro ženy a jim podobající se muže. (Brillat-Savarin, 1994)

4.4 Světová gastronomie

Mezi základ světové gastronomie se považuje gastronomie francouzská. Každá kuchyně na světě má své národní pokrmy, některé pokrmy jsou i národní tradicí. Mezi nejznámější světové kuchyně řadíme kuchyni francouzskou, italskou, japonskou, mexickou, německou, řeckou a spoustu dalších, velmi významných kuchyní.

4.4.1 Francouzská gastronomie

Každá země má své gastronomické speciality, výborná národní jídla, ale Francie je skutečnou kolébkou moderního kuchařského umění. Francouzská kuchyně patří mezi významné kuchyně světa a je známa svou kvalitou a rozmanitostí. Některé recepty francouzské kuchyně jsou založeny na bohatě používaném koření. V roce 2010 byla francouzská gastronomie zapsána na světový seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva.

K nezákladnějším prvkům francouzské kuchyně patří vína a sýry. Francouzi mají v oblibě také mořské plody, např. ústřice, kraby, humry. Neméně důležitou roli také hraje maso, které doplňuje ve stejné míře i zelenina. Francouzi jsou velcí gurmáni a ze své kuchyně nevynechávají šneky či žabí stehýnka. Významnou pozici zde má i pečivo, především bagety. Neměli bychom zapomenout na tzv. „pâtisseries“, cukrářství, kde můžeme dostat sladké výrobky, které vytvořili šikovní pekaři. (André Dominé, 2008)

Mezi nejznámější pokrmy patří šneci, kteří jsou podáváni jako předkrm, žabí stehýnka, jejíž chuť je často přirovnávána ke kuřecímu masu a také ústřice. Známé jsou také francouzské palačinky, tzv. Crêpe. Kdo by také neznal francouzské bagety, které se staly symbolem celého národa. Jedním z nejznámějších jídel je francouzský croissant. Jedná se o pečivo ve tvaru půlměsíce z máslového těsta. Známé jsou také francouzské sýry camembert nebo roquefort (známý jako „ro克福“). (Řešátko, 1992); [14]

Francouzská vína a káva

Pro mnoho obyvatel Francie se káva stala denní rutinou. Nejčastěji se zde pije velký šálek kávy s mlékem, tzv. „café au lait“ nebo středně silná černá káva, tzv. „petit noir“.

Francouzi jsou právem hrdí na své víno, které se stalo známým po celém světě. Je nápojem národním a klasickým. Francie je rozdělena na mnoho vinařských oblastí, kdy má každá oblast svá výjimečná vína a odrůdy. Mezi hlavní oblasti patří Alsace, Bordeaux, Burgundsko, Champagne nebo údolí řeky Loire. Mezi nejznámější odrůdy vín patří Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon a Merlot. Mezi další nápoje ve Francii patří bezesporu nejslavnější pálenka a tím je koňak, vyráběný z hroznů, z přesně určených vinic kraje Cognac. Dalším, neméně důležitým nápojem je „calvados“, což je jablečná pálenka. Vyvážená chuť calvadosu vzniká kombinací 48 odrůd jablek, ze kterých se může vyrábět. (Řešátko, 1992); [15]

4.4.2 Italská gastronomie

Italská kuchyně se pokládá za jednu ze tří nejlepších kuchyní na světě. Italská gastronomie je vynikající a v minulosti do jisté míry ovlivnila i evropskou gastronomii. Italská kuchyně je ryze národní a dělí se na tři základní oblasti: severní, jižní a střední. Mezi hlavní přednosti italské kuchyně patří italská pizza, těstoviny, cappuccino a výborná italská zmrzlina.

Základem italské kuchyně, která vychází z gastronomie starověkého Říma, jsou jídla moučná doplňována zeleninou, sýrem, vejci, luštěninami a ovocem. Typické pro italskou kuchyni je úprava masa při hojném využití vonných bylinek, jako jsou bazalka či šalvěj. Mezi nejznámější pokrmy patří boloňská omáčka, carpaccio a lasagne.

Italské těstoviny se připravují z vody a pšeničné mouky a patří mezi neoblíbenější jídlo na světě. V Itálii se těstoviny často podávají jako předkrm.

Dalším tradičním pokrmem v Itálii je pizza. Zejména na jihu Itálie je spousta pizzerií Al forno. Jsou to malé pekárny na ulicích, které mají na chodníku několik stolků bez ubrusů. V dnešní době je pizza rozšířena po celém světě. Velice známým a významným pokrmem v Itálii je tzv. „Polenta“. Pokrm připravován z hrubě či jemně mleté kukuřičné mouky. Podává se také většinou místo chleba. (Řešátko, 1992); [16]

Neméně významným pokrmem jsou také sýry. Mezi nejznámější patří gorgonzola, mozzarella, mascarpone, ricotta a parmazán.

Italská vína

Italské víno se těší svému osobitému a jedinečnému charakteru, který si po staletí udržel i dodnes. Italská vína jsou kvalitní, vyzrálá a chutná a od vín francouzských se liší jeho původem, klimatem a druhem pěstění. K vínu samozřejmě patří i dobré jídlo a nikde jinde na světě toto pravidlo neplatí více než v Itálii. Mezi nejznámější vína patří Soave, Chianti a Brunello di Montalcino. Ke známým italským nápojům patří také Cinzano bianco a více známé Martini. (Řešátko, 1992); [17], [18]

4.4.3 Japonská gastronomie

Japonská gastronomie se po staletí vyvíjela vlivem politických a sociálních přeměn. Zahrnuje jídla, jejichž ingredience a příprava byly převzaty ze zahraničí a které si Japonci přizpůsobili svým podmínkám a chuti. Japonská kuchyně je díky svému pestrému složení známá především příznivým vlivem na lidské zdraví a dlouhověkost.

Japonská kuchyně patří mezi nejzdravější a nejdietnější na světě. Klade velký důraz na přípravu pokrmů, která je založená na dávné tradici. K přípravě pokrmů se používají výhradně čerstvé a kvalitní suroviny.

Základem této kuchyně je přirozeně rýže. Kromě jiného se z rýže také zpracovává rýžová mouka, ze které se dělají různé druhy nudlí. Z rýže se také vyrábí rýžový papír, který se používá také jako potravina. Papír se namáčí a balí se do něj například závitky ke smažení. Oblíbená je také drůbež, mořské plody, jako jsou mušle, chobotnice, sépie, které se podávají jak v syrovém stavu, tak ve vařeném. Velice známý je také japonský zelený křen, tzv. „wasabi“.

Velmi důležitou součástí japonské kuchyně jsou ryby a mořské plody. Jsou upravovány na mnoho způsobů a jsou převážně čerstvé, což je důležité pro přípravu nejznámějšího pokrmu v Japonsku, tzv. „sushi“. Jednou z největších delikates je mořský ježek, který se podává ke grilovaným pokrmům.

Většina pokrmů v Japonsku se jí pomocí jídelních hůlek a příbor se používá jen zřídka. Nejčastěji se používají hůlky dřevěné. (Řešátko, 1992); (Kocourek, 2010); [19], [20]

Japonské nápoje

Mezi nejznámější japonský nápoj patří Saké. Je to jedinečné víno vyráběné z rýže. Nejpopulárnějším pitím v Japonsku je bezpochyby pivo, které se prodává v hospůdkách, nočních klubech či barech. Dalším známým nápojem je tzv. Schochu, destilát vyráběný ze sladkých brambor, pšenice, cukrové třtiny a základních surovin, které se používají k výrobě vodky.

Vůbec k neznámějšímu nápoji v Japonsku patří čaj, který je pro Japonsko typický. Japonci pijí zelený čaj neslazený a ve studené podobě ho najdeme k prodeji ve většině obchodů. [21]

4.4.4 Mexická gastronomie

Mexická gastronomie má svůj základ v kuchyni původních obyvatel. Počátky mexické kuchyně najdeme už v kulturách Aztéků a starých Mayů. Tyto národy pěstovali kukuřici, která je hlavní surovinou na výrobu známých tortill. Pečou se na sucho na „tálu“ nebo na kameni. Tortilly jsou základem mexické kuchyně, která je rozmanitá a zvláštní.

Hojně se zde pěstuje a konzumuje skopové mas a velkou pochoutkou je zde také kvalitní hovězí maso. Méně často se připravuje maso vepřové. Typickými surovinami v Mexiku jsou fazole, již zmiňovaná kukuřice, chilli papričky a také kyselá zelená rajčenko, tzv. „tomatillo“, která se nepoužívá nikde jinde na světě. Tato kuchyně je známa svou různorodostí chutí, barvami a množstvím koření. Do slaných pokrmů se nejčastěji přidává mexické oregano a čerstvý koriandr. Nezbytným doplňkem jídel jsou kořeněné omáčky „salsa mexicana verde“ (zelená) a „salsa mexicana roja“ (červená).

Mezi nejznámější pokrmy Mexika patří taco, burrito a nachos. Tento pokrm je tvořen pšeničnou nebo kukuřičnou plackou, čerstvou zeleninou, grilovaným či pečeným masem, fazolemi. Tyto pokrmy se většinou podávají v mexických rychlých občerstveních. (Řešátko, 1992); (Frank, 2008); [22], [23]

Mexické nápoje

Typickým nápojem v Mexiku je Sangría. Dalším, velice oblíbeným nápojem je pivo, tzv. cerveza, které připomíná svou chutí piva česká. Velmi oblíbené je také víno. Z odrůd se pěstují Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon. Velice známým a oblíbeným nápojem je tequilla, která se označuje jako národní alkoholický nápoj Mexika. Je to destilovaný alkoholický nápoj, vyráběný z manga a modré agáve. (Řešátko, 1992); (Beránek, 2005); [23]

4.4.5 Německá gastronomie

Německá gastronomie patří spíše k méně zdravým a těžším, ale zahrnuje velké množství lákavých jídel i nápojů. Německá kuchyně je velmi rozmanitá a v některých částech země se můžeme setkat s různými specialitami.

Mezi nejoblíbenější maso patří vepřové a nejrozšířenější přílohou jsou brambory. Nejznámějším německým pokrmem je nejspíše tzv. „Eintopf“, neboli jídlo z jednoho hrnce. Jedná se o polévku a patří k nejstarším tradičním pokrmům. Typický „Eintopf“ mnohdy nahrazuje i polévku a hlavní chod. Mezi další typické pokrmy patří párky a klobásy, podávané se zelím, bavorské vdolečky či bavorský preclík. Německo je rájem pro milovníky sladkostí. Mezi nejznámější značky patří Ritter Sport. (Frank, 2008); (Řešátko, 1992); [24], [25]

Německé nápoje

Stejně jak Česko, je i Německo národem pivařů. Vaří se zde mnoho druhů piva a místní libůstkou je míchání piva s limonádou, či sirupem. Mezi nejznámější druhy piva patří vestfálský Alt, berlínský Wiebier a Pils. K největšímu svátku tohoto nápoje patří bezpochyby Oktoberfest, který je považovaný za největší pivní festival na světě. Velkou oblibou je zde i víno, nejlepší v oblastech kolem řeky Rýn, kde se pěstuje Rýnský ryzlink. Neméně oblíbeným nápojem jsou i radlery, což jsou míchané pivní nápoje. V Německu se také vyrábí a pije tzv. „Kirsch“, což je destilát z čistých zralých třešní. (Řešátko, 1992); [24], [25]

4.5 Česká gastronomie

Českou kuchyni a všeobecně českou gastronomii v dávné minulosti ovlivnil náš keltský a slovanský původ. Počátky české kuchyně sahají přinejmenším až do dob formování českého národa. V krajích se stále udržují tradice a zvyky, jako například poutě, jarmarky, fašanky, stavění máje a zabijačky, které se bez svérázného jídla a pití neobejdou. (Řešátko, 1992); [26]

Výsledek kuchařského umění má být podle Rettigové pochopitelně v první řadě chutný, ale chutnost zdaleka nestačí – výrobky kuchyňského umění mají působit ve všech ohledech esteticky, především lahodit oku. (Rettigová, 1986)

Česká republika má velmi dobré předpoklady pro rozvoj gastronomického cestovního ruchu. Její dlouhá tradice v pivovarnictví a vinařství zajišťuje turistům nevšední zážitek a příjemnou zábavu. Jsou zde také tradiční oblasti se svými speciálními recepty a pokrmy podle originálních receptur. (Kotíková, 2013)

Tradiční česká kuchyně příliš neoplývá recepty zdravé výživy, ale přesto se objevuje velmi často na svátečním stole ve většině českých domácností. Česká kuchyně bývá povětšinou spojována s kuchyní německou a rakouskou. (Pijáčková, 1999)

Česká gastronomie je výrazně ovlivněna svou polohou země. Česká republika je vnitrozemský stát s chladnějším podnebím a proto jsou jejím základem suroviny, které se dají vypěstovat doma. Jedná se především o obilí, luštěniny, brambory a také maso. Maso patří mezi nejdůležitější surovinu české kuchyně. Využívá se zejména maso vepřové, hovězí, drůbeží, ale také králíčí a zvěřina. Nesmíme také opomenout maso rybí, ze sladkovodních ryb, jak jsou kapr, pstruh nebo úhoř.

Česká kuchyně je kaloricky bohatá s poměrně velkým množstvím tučných jídel. Typické pro českou kuchyni jsou různé druhy knedlíků jakožto přílohy k hlavním jídlům a také omáčky. (Řešátko, 1992)

Knedlíků je mnoho druhů, např. houskový, bramborový či plněné uzeninou nebo ovocem. K nejtradičnějším omáčkám řadíme omáčku koprovou a houbovou. Jako přílohy k masu se většinou používá tepelně upravené zelí, kapusta či špenát. Mezi nejznámější pokrmy české kuchyně patří bezpochyby svíčková na smetaně a také „vepřo knedlo zelo“. Tento pokrm je považován za národní. [27], [28]

České nápoje

K české kuchyni neodmyslitelně patří pivo. České pivo má dlouholetou tradici a známé po celém světě. Většina Čechů ho považuje za národní nápoj. Neznámější pivo je bezesporu Pilsner Urquell a Budějovický Budvar. Velice známým českým nápojem je i tzv. „karlovarská becherovka“, což je bylinný likér, vyvážený do mnoha států světa. (Řešátko, 1992)

Velmi oblíbené je i víno a to zejména na Jižní Moravě (oblast Slovácka). Na našem území má víno dlouholetou tradici a dobré jméno. K dalším alkoholickým nápojům patří slivovice, především na Moravě. Je to destilát, který vznikl zkvašením švestek (slivek). Velmi známým a oblíbeným nápojem je také tzv. „burčák“. Je to částečně zkvašený hroznový mošt z vinných hroznů, které byly sklizeny a zpracovány na území České republiky. (Beránek, 2005)

5. Charakteristika Slovácka a popis místních specialit

5.1 Charakteristika Slovácka

Regionem Slovácko rozumíme oblast jihovýchodní Moravy, která se rozprostírá od území Břeclavi až k Uherskému Brodu a jež zahrnuje Břeclavsko, Hodonínsko, Strážnicko, Kyjovsko, Uherskohradištsko, část Napajedelska a Uherskobrodsko. Tedy kraj, který je známý svým dialektem a vyznačující se někdejší svérázným slováckým krojem. (Frolec, 1978)



Obr. č. 5.1: Mapa regionu Slovácko

Zdroj: <http://www.slovacko.cz/>

Slovácko bývá mnohými označováno jako tzv. „perla Moravy“. Již při první návštěvě možná budete zaskočeni tím, že Morava není rovina, naopak je členitým územím, zvedajícím se z luhu obklopující řeku Moravu. Dříve bylo toto místo království stepí, v dnešní době zde nalezneme velké množství vinohradů.

Region Slovácko se také rozděluje do podoblastí, které jsou založeny na odlišnostech typu krajiny, způsobu života, zemědělství, nářečí a lidové hudby. Významným prvkem je tzv. tradiční lidový oděv.

V dnešní době převažuje členění do šesti podoblastí a těmi jsou:

- Dolňácko
- Hornácko
- Podluží
- Moravské Kopanice
- Hanácké Slovácko
- Luhačovické Zálesí (David, 2005)

5.1.1 Dolňácko

Dolňácko, malebné území, které je vymezené historickými územími Moravy a Slovenska. Úrodný kraj, který se rozprostírá podél řeky Moravy. Na Severu sousedí s Valašským královstvím a na východě jej hřebeny Bílých Karpat oddělují od Slovenska. Malebná a krásná krajina lemovaná Javořinou a Lopeníkem.

V dnešní době stále živá podoblast Slovácka, kde jsou stále projevy tradic, folklóru, lidových písní a tanců. Nicméně oblast Dolňácka se dále člení na oblasti, jimiž jsou Uherskohradištské Dolňácko („Uherskohradištsko“), Bzenecké Dolňácko („Bzenecko“), Veselské Dolňácko („Veselko“), Strážnické Dolňácko („Strážnicko“), Kyjovské Dolňácko („Kyjovsko“) a v neposlední řadě také Uherskobrodské Dolňácko („Uherskobrodsko“). [29]

5.1.2 Hornácko

Území Hornácka se rozkládá na jihovýchodní Moravě. Oblast ležící při severozápadním úpatí Bílých Karpat. Středem Hornácka protéká říčka Velička.

Toto území tvoří devět samostatných obcí s přidruženými osadami a samotami. Střediskem oblasti je Velká nad Veličkou se sousedícím Javorníkem. Dále se zde nacházejí obce Lipov, Louka, Malá Vrbka, Hrubá Vrbka, Kuželov, Nová Lhota a Suchov.

Důležitou roli v životě obcí Hornácka sehrála náboženská příslušnost. Výraznou úlohu při udržování a oživování tradic lidové kultury sehrála místní inteligence, především studenti, učitelé a evangeličtí faráři. (Pajer, 2013).

5.1.3 Podluží

Jedinečnost polohy tohoto území jihomoravského oblasti spočívá především v úrodnosti zdejších půd, ale i v blízkém sousedství Podluží s Rakouskem a Slovenskou republikou. Mnohdy bývá toto území nazýváno „malovaný kraj“. Vyznačuje se rovinatou krajinou a teplým podnebím.

Lidové tradice jsou pestré a bohaté a projevy těchto tradic a zvyků jsou znát na každém kroku. Za lidovou architekturou jihovýchodní Moravy se můžete vydat do každé z obcí. Nalezneme zde také například archeologické naleziště v Mikulčicích a mnoho dalších.

Oblast Podluží tvoří svazky obcí, kterými jsou Břeclavsko a Hodonínsko. Mezi tyto obce patří Dolní Bojanovice, Hrušky, Josefov, Kostice, Ladná, Lanžhot, Lužice, Mikulčice, Moravská Nová Ves, Moravský Žižkov, Nový Poddvorov, Prušánky, Starý Poddvorov, Tvrdonice a Týnec. [30]

5.1.4 Moravské Kopanice

Moravské Kopanice se rozkládají na moravsko-slovenském pomezí, v centru Chráněné krajinné oblasti Bílých Karpat. Mezi tuto oblast řadíme obce Starý Hrozenkov, Vyškovec, Žitková, Vápenice a Lopeník. V minulosti byly tyto usedlosti obklopeny poli, která se obdělávala po delší dobu kopáním motykami, protože v kopcovitém terénu nebyl dostatek prostoru pro nástup mechanizace. Odtud tedy údajný název této oblasti „kopanice“.

Tato oblast je známá nejenom krásnou krajinou a přírodním bohatstvím, ale také svým specifickým nářečím a folklórem. Pro Kopanice je velmi typický zejména vyšívání a bohatě zdobený kroj, konají se zde také tradiční Kopaničářské slavnosti. [31]

5.1.5 Hanácké Slovácko

Hanácké Slovácko je součástí Moravského Slovácka, tvoří region přechodný mezi Hanou a Slováckem. Tato oblast se rozděluje dle krojových typů na část jižní a severní. V severní části oblasti převládá dialekt Hanácký a v jižní části převládá dialekt Dolský. Se svou rozlohou patří mezi regiony největší.

Hanácké Slovácko je významnou folklorní oblastí. Na rozdíl od některých ostatních oblastí, je zde kroj stále součástí života lidí, a to nejenom starších lidí, ale především mládeže, která se do kroje stále obléká nebo nechává oblékat.

Pomyslnou „hranici“ této oblasti lze vymezit obcemi Podivín, Žitková, Velké Bílovice, Čejkovice, Vrbice, Kobylí, Brumovice, Krumvíř, Stavěšice, Strážovice Věteřov, Ostrovánky, Bohuslavice a dále podél Ždánického lesa to jsou Dambořice, Uhřice, Žarošice, Archlebov a Ždánice. Na severu Klobouky, Želetice a Nankovice, na jihu Rakvice, Velké Pavlovice, Němčičky. [32], [33]

5.1.6 Luhačovické Zálesí

Území Luhačovického Zálesí se nachází na jihovýchodě ČR a je součástí Zlínského kraje. Jak už samotný název napovídá, je území soustředěno kolem lázeňského města Luhačovice a okolí. Toto území leží na hranicích mezi Valašskem, Slováckem a Hanou.

Luhačovické Zálesí je typickou přechodnou oblastí, kde se střetávají prvky lidové kultury horského typu (Valašsko) s vlivy nížinných oblastí Slovácka a Hané. Výsledkem je vznik lidové kultury s výraznými osobitými rysy, která odlišuje Luhačovické Zálesí od ostatních území. Významné místo území Luhačovického Zálesí zaujímá město Slavičín, které se řadí mezi největší a nejlidnatější město dnešního Luhačovického Zálesí.

Toto území tvoří obce Biskupice, Březůvky, Dolní Lhota, Doubravy, Horní Lhota, Kaňovice, Kelníky, Luhačovice, Pozlovice, Slavičín, Velký Ořechov. [34]

5.1.7 Tradice a zvyky na Slovácku

Tradice, zvyky a s nimi spojené slavnosti provázejí život na vesnici celá staletí. Jsou východiskem z křesťanských věrouk, přirozeného rytmu života, který je dán střídáním ročních období a zemědělskými pracemi. Slovácko je bohaté na lidové kroje, tradice, zvyky a obyčeje, lidové písně a hudbu. [35], [36]

Masopust neboli „fašank“

Je období, které trvá od Tří králů do Popeleční středy a představuje přelom mezi zimou a jarem. Tato tradice se vyznačuje především pořádáním tanečních zábav a svateb. Na závěr těchto oslav je tzv. „obchůzka vesnicí“, které se zúčastní muzikanti, krojovaná chasa a různé rozmanité masky. Tyto oslavy se povětšinou konají na přelomu měsíce února a března.

Hody

Tento svátek patří k tradičním v každé vesnici na Slovácku. Hody se slaví jako křesťanský svátek hojnosti a veselí. Mezi nejznámější hody patří Kateřinské, Václavské nebo Martinské hody. Na těchto slavnostech nechybí mládež, tzv. „chasa“, která je oblečena ve slavnostních lidových krojích. Hlavními postavami jsou stárci (vybraní chlapci) a jejich děvčata (stárky). S tímto svátkem je také spojeno tzv. stavění máje, která se koná poslední den v dubnu.

Jízda králů

Patří mezi nejstarší zvyky a dodržuje se na Slovácku i na Hané. Nejznámější jízda králů je ve městech Kunovice, Hluk a Vlčnov. Jedná se o průvod královské družiny za doprovodu jezdců na ozdobených koních. V čele jede král, převlečený do ženského kroje s bílou růží v ústech.

Dožínky

Tyto oslavy probíhají koncem léta a uskutečňují se na oslavu dobře sklizené úrody, v některých jihomoravských vesnicích. Průběh slavností se liší podle regionu. V některých vesnicích prochází tradiční průvod s ozdobenými srpy, kosami, jinde se dožínkové slavnosti udržují spíše jako upravená a moderní tradice. [36]

5.2 Popis místních specialit

Tradiční kuchyně na Slovácku byla předurčena především přírodními podmínkami, způsobem obživy zdejších obyvatel a úrodností půdy, která umožňovala pěstovat určitý druh plodin. Základní plodinou na tomto území byly různé typy obilnin. Neméně důležitou potravinou, pěstovanou na celém Slovácku, byly brambory, zvané také „zemáky“, „erteple“. V hospodářství se během celého roku také používaly ječmenné kroupy, které byly součástí nejen zabíjaček, kde se přidávaly do jelit a do „ovarové polévky“.

5.2.1 Jídelníček v období zimy a léta

V lidovém prostředí byl jídelníček prostý, nepostrádal pestrost a suroviny dostupné na polích, zahradách či sadech. V dobách sezónních prací na polích a zvýšené fyzické námahy přibývala svačina, která byla přinášena na pole. K tradičním pokrmům, které byly připravovány v zimě i v létě, patřila směs krup a fazolí nebo hrachu, tzv. „šumajstr“,

„manželstvo“. Skladba jídelníčku v zimě byla taková, že ke snídani byl kousek slaniny nebo zauzené klobásky, „škvařežiny“ nebo také „pagáče“. K obědu různé typy polévek, k nejznámějším patřila „fazulová“ nebo „kyselica“. K večeři se podávaly obvykle rozmačkané brambory nebo škvarky. V létě tomu nebylo jinak, podávaly se polévky, taktéž byly přinášeny svačiny na pole, které tvořily zelí, kapustu či „manželstvo“. (Tarcalová, 2014); (Frolec, 2010)

5.2.2 Tradiční obřadní pokrmy

Tradiční obřadní pokrmy se připravují k důležitým životním událostem v rodině i během roku. I když se v současnosti upustilo od dodržování přípravy a požívání mnoha tradičních pokrmů, můžeme tuto důležitou součást kulturního bohatství najít v mnoha obcích na území Slovenska.

Prvním a také velmi významným jídlem, které bychom mohli nazvat obřadní, jsou tzv. masopustní „boží milosti“ a „koblihy“. Tyto koblihy jsou přednostně připravovány v období fašanků, kdy je kuchařky samy rády usmaží. Také se objevuje tradiční příležitost pro pečení „trdelníků“ na dřevěném válci.

V současné době je velice oblíbeným pokrmem, v období Velikonoc, pečený „mazanec“ či „jídáš“ s medem. Toto pečivo má kruhovitý tvar a na povrchu je označeno symbolem kříže. Hlavním symbolem Velikonoc je bezpochyby „velikonoční beránek“ pečený z piškotového těsta s bílou polevou. V současné době se obvykle nekonzumuje, ale dává se za okno.

Po jarních svátcích poté nastává léto, žně a s nimi oslava úrody, což jsou hody. K hodovým jídlům v současnosti patří pečená husa nebo kachna se zelím a knedlíkem. V období Vánočních svátků se stala tradičním pokrmem splétaná vánočka. K dobrému jídlu neodmyslitelně patří také dobré pití. Tradičním a velmi oblíbeným pitím je víno a dále tradiční a typická pro Slovensko, pálenka ze švestek, tzv. slivovice. (Kondrová, 2014)

5.2.3 Jednotlivé pokrmy na Slovensku

„Vdolky“, „vdolečky“ a „koláčky“

Toto pečivo patřilo na Slovensku ke slavnostnímu. Malé vdolky, plněné nejčastěji tvarohem, povídky či posypkou na povrchu, nazývané podle místních zvyklostí „koláče“, „koláčky“ či „vdolečky“, se pekly ke slavnostním příležitostem, obzvláště o hodech, svatbách nebo v období Vánoc.

K dalším, velice významným pokrmům na území Slovácka patří „báleše“, „patenty“, „trdelníky“ a velice známé „pagáče“. K velice známým a oblíbeným pokrmům také patří chleba se sádlem a cibulí a zabíjačkové speciality. Mezi ně patří „mozeček“, velice známá „zabíjačková máčka“, „oškvarky“ a „oškvarková pomazánka“ a nesmíme zapomenout na klobásky a tradiční „jitrnice“. (Jan, 2012); (Krátký, 2008)

5.2.4 Tradiční nápoje Slovácka

K tradičním a velmi významným nápojům na území Slovácka patří víno a slivovice. Víno patří ke zdejší lidové kultuře jako slavnostní nápoj už po staletí. Územím, kde se vinohrady vysazovaly, se říkalo „hory“. Dodnes jsou známé např. Kněží hora (Bzenec), Stará hora (Blatnice pod Svatým Antonínkem), u kterých stávaly i vinohradnické stavby, jako jsou sklepy či „búdy“.

K tradičním odrůdám, pěstované na Slovácku, patří Ryzlink, Sylván i Tramín, z červených odrůd to jsou především Frankovka a Portugal. K nejvyhledávanějším patřila vína z oblastí Bzenec, Dolních Bojanovic, Blatnice pod Svatým Antonínkem, Mutěnic a mnoha dalších obcí.

Neméně významným nápojem byla slivovice. Odtud také známé přísloví „Slivovička, to je lázeň, kdo ju pije, ten je blázen“. Pálenka je součástí lidové kultury zejména v hornatých oblastech Slovácka již po staletí. Předpokladem výborné pálenky, nejčastěji vyráběné z různých odrůd slivoní (odtud název slivovice), je dostatek kvalitních surovin. K nejdůležitějším ovocnářským krajům Slovácka patřily Uherskobrodsko, Bojkovicko a oblast na sever až k Vizovicím.

Pálenka se pila nejen po ránu na zdraví na tzv. „vypálení červa“, ale také byl součástí mnoha příležitostí a slavností během roku. Po „štamprli“ dostávali „fašančáři“ o masopustu, pomocníci při zabíjačce nebo chasa na hodech. Pálenka také nechyběla na hostinách či na svatbách. (Tarcalová, 2014)

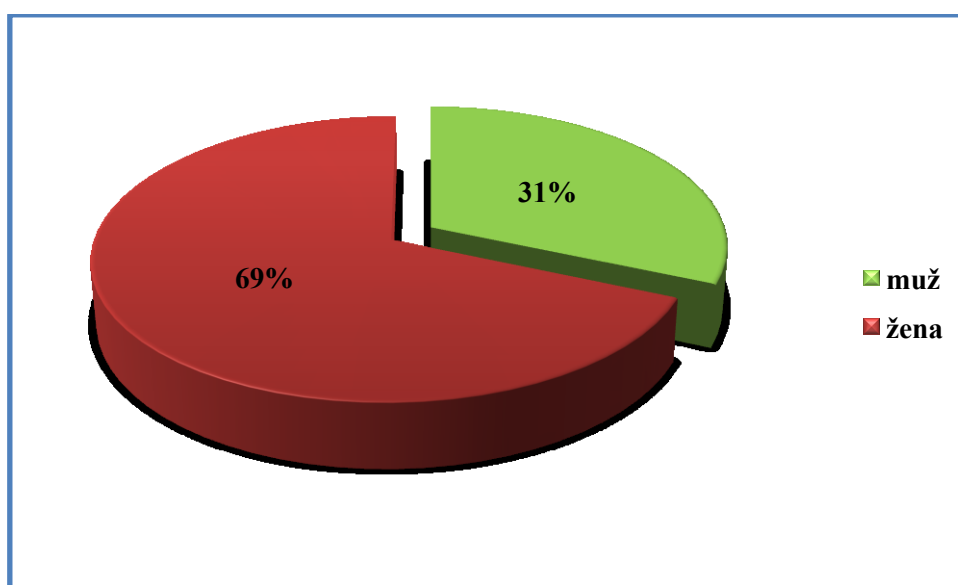
6. Výsledky výzkumu a doporučení

6.1 Dotazníkové šetření

Hlavní součástí mého výzkumu bylo dotazníkové šetření na téma Slovácká gastronomie v cestovním ruchu. Dotazník umožňuje snadné a rychlé získání potřebných informací od většího počtu dotazovaných. Dotazník vyplnilo celkem 140 respondentů. Výzkum byl vyhodnocen pomocí tabulek a grafů.

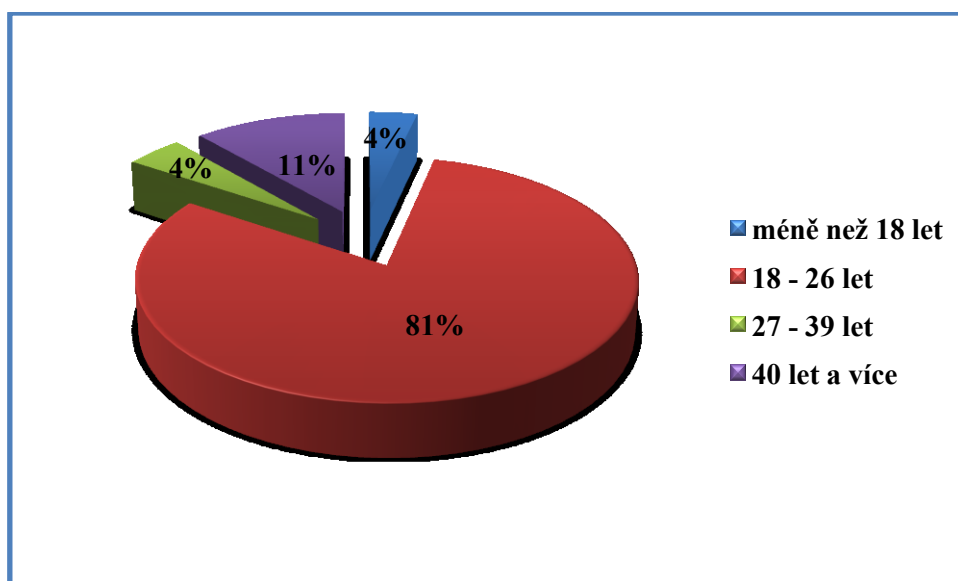
Dotazníkové šetření bylo prováděno elektronickou formou na stránkách www.vyplnto.cz. Dotazník se skládá z 11 otázek a byl anonymní. Převážná část odpovědí je typu uzavřená, pouze u několika otázek je možnost otevřené odpovědi, a to z důvodu toho, aby měl respondent možnost se vyjádřit.

Díky tomuto šetření bylo zjištěno, zda se respondenti zajímají o slováckou gastronomii, zda znají místní speciality Slovácka, jestli se v jejich okrese nebo blízkém okolí konají akce s tematikou slovácké gastronomie, popřípadě zda se takové akce zúčastnili.



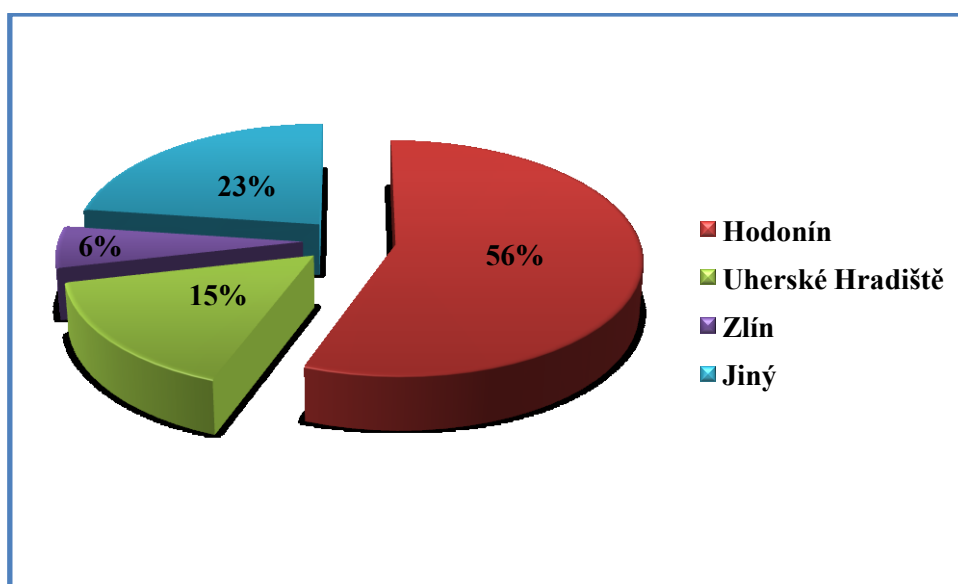
Graf č. 6.1: Pohlaví

Dotazník vyplnilo 140 respondentů. Z grafu č. 6.1 vyplívá, že dotazovaných bylo více žen (69%) než mužů (31%).



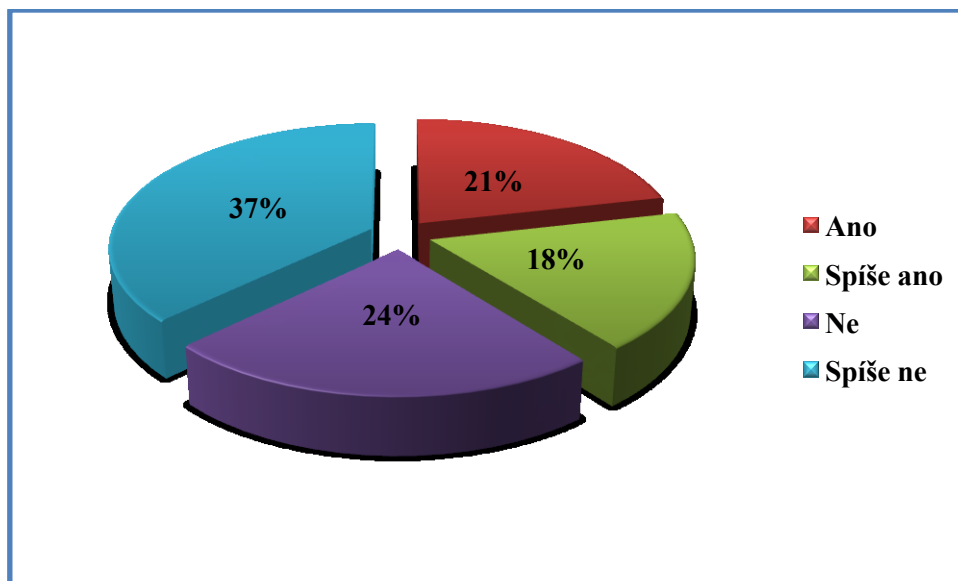
Graf č. 6.2: Do jaké věkové skupiny patříte?

Dotazník vyplnily 4 % osob ve věku méně než 18 let. Nejvíce dotazovaných bylo ve věkové skupině 18 – 26 let, kde odpovědělo 81 % respondentů. V rozmezí 27 – 39 let odpověděly 4 % a v rozmezí 40 let a více odpovědělo 11 % osob.



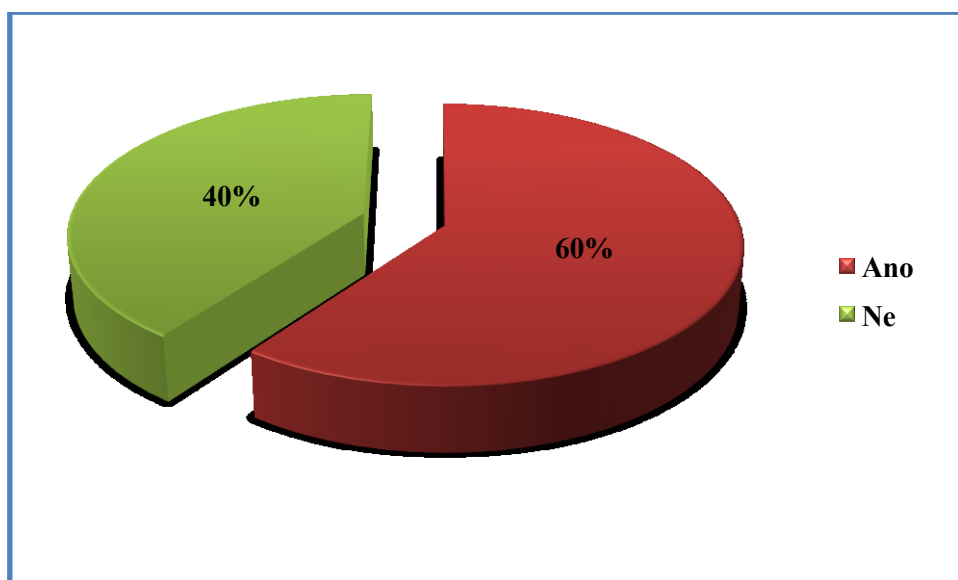
Graf č. 6.3: Okres, ve kterém bydlíte

Nejvíce dotazovaných osob, které vyplnily dotazník, žije v okrese Hodonín (56 %), druhým byly jiné okresy než okresy Hodonín, Uherské Hradiště a Zlín a jsou jimi například okres Opava, Karviná, Přerov, Prostějov, Ostrava (23 %), 15 % respondentů žije v okrese Uherské Hradiště a 6 % osob žije v okrese Zlín.



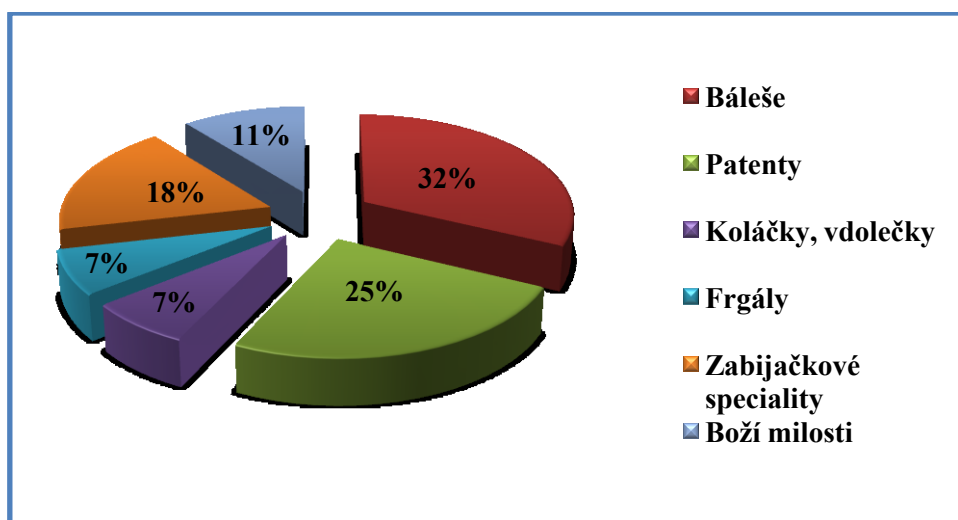
Graf č. 6.4: **Zajímáte se o gastronomii Slovácka?**

Tento graf zobrazuje, jak se zúčastnění respondenti zajímají o gastronomii Slovácka. Překvapující bylo, že větší část respondentů se o slováckou gastronomii spíše nezajímá (37 %) nebo se nezajímají vůbec (24 %). Na druhou stranu bylo pozitivní to, že alespoň 21 % dotazovaných gastronomie Slovácka zajímá.



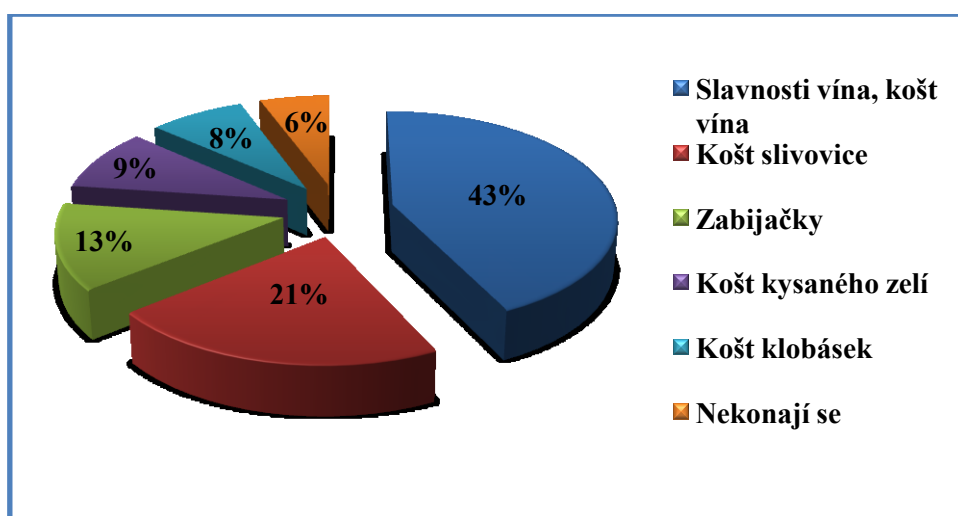
Graf č. 6.5: **Znáte místní speciality Slovácka?**

Tato otázka byla velice pozitivní. Více jak polovina respondentů uvedla, že znají místní speciality (60 %), na druhou stranu 40 % dotazovaných uvedla, že místní speciality nezná.



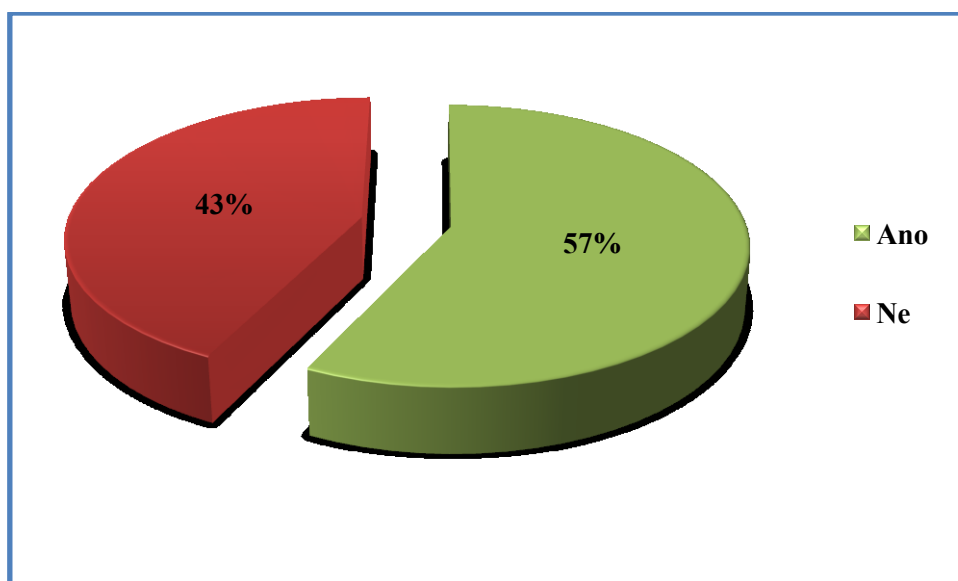
Graf č. 6.6: Jaké místní speciality Slovák znáte?

V této otázce byly otevřené odpovědi, respondenti mohli napsat, jaké místní speciality znají. Většina respondentů si vzpomněla na známou specialitu, a těmi jsou „báleše“ (32 %). Ve zbývajících odpovědích dotazované osoby uvedli známé Slováké „patenty“ (25 %), věhlasné a velice oblíbené zabijačkové speciality (18 %). Na boží milosti si vzpomnělo 11 % dotazovaných.



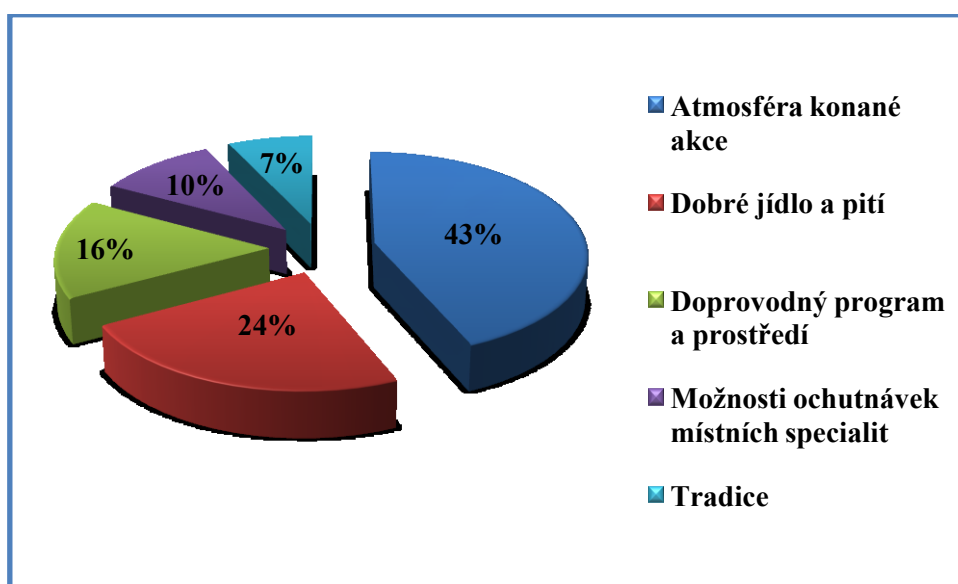
Graf č. 6.7: Konají se ve Vašem okrese nebo v okolí akce s tématikou Slováké gastronomie?

Tato otázka dopadla velmi dobře. Většina respondentů (43 %) uvedla, že v okrese či v okolí, ve kterém bydlí, se konají akce, jako jsou slavnosti vína nebo košt vína. Hned po koště a slavnostech vína, dotazované osoby uváděli košt slivovice (21 %), dále tradiční a typické zabijačky (13 %) a neméně známé košty kysaného zelí (9 %) a košt klobásek (8 %). Pouhých 6 % dotazovaných uvedlo, že se v jejich okrese a okolí žádné akce nekonají.



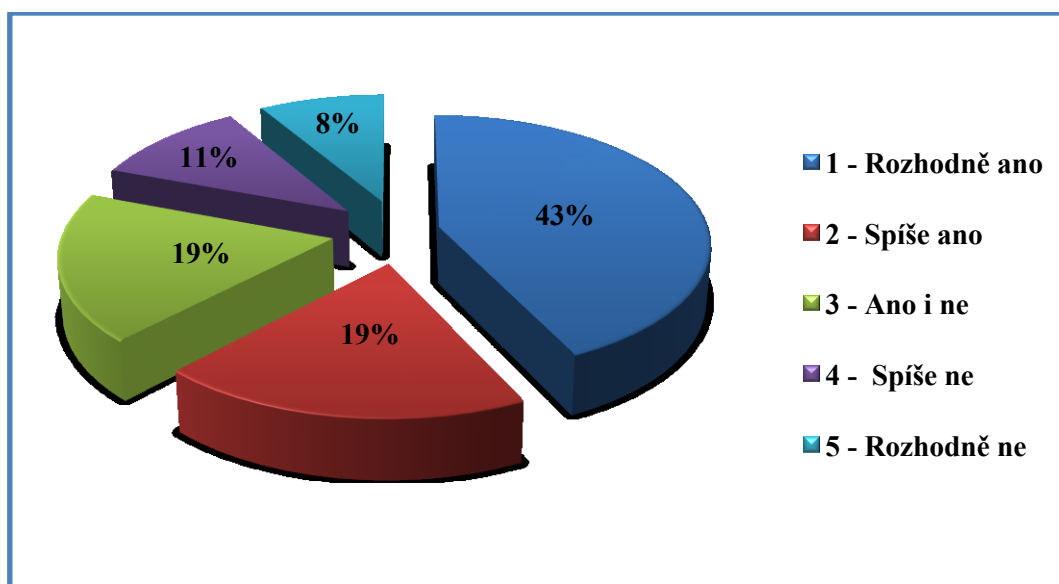
Graf č. 6.8: **Zúčastnil/a jste se někdy takové akce?**

Z grafu vyplývá, že většina, tedy více jak polovina respondentů (57 %) se těchto akcí zúčastnila, naopak 43 % dotazovaných osob odpovědělo, že se akcí nezúčastnila.



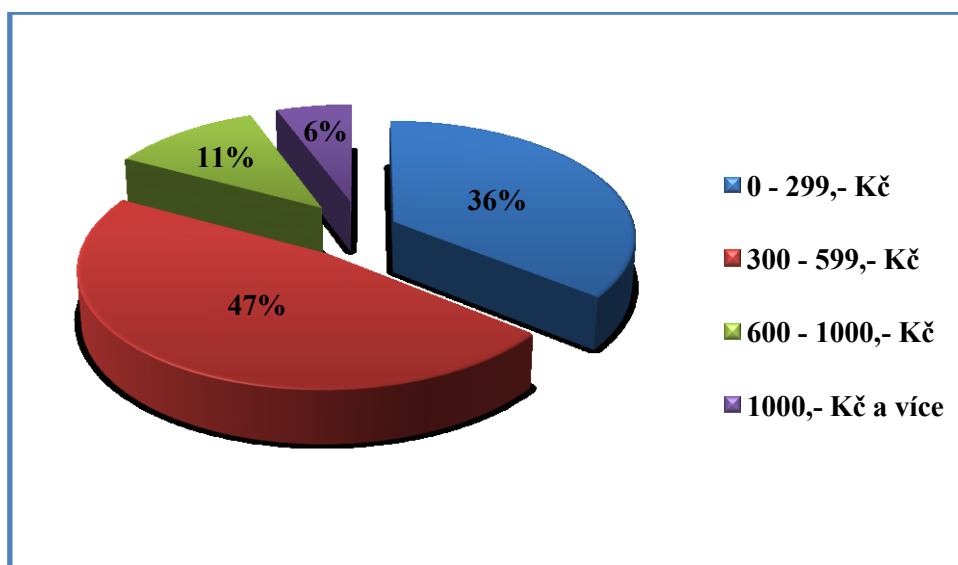
Graf č. 6.9: **Co se Vám nejvíce líbilo na těchto akcích?**

V této otázce byly taktéž otevřené odpovědi. Velká část respondentů (43 %) odpověděla, že se jim nejvíce líbila atmosféra konané akce. Dobré jídlo a pití zvolilo 24 % dotazovaných osob. 16 % dotazovaných se nejvíce líbil doprovodný program a prostředí. Možnost ochutnávek místních specialit vybralo 10 % a 7 % osob se líbí tradice těchto akcí.



Graf č. 6.10: **Byl/a jste spokojen/a s úrovní pořádané akce (poskytování služeb, výběr sortimentu atd.)? (1 – rozhodně ano; 5 – rozhodně ne)**

Zde mohli respondenti vybírat 1 z 5 možností. Tato otázka směřovala k jejich spokojenosti na vybrané akci. 43 % respondentů odpovědělo, že se jim úroveň pořádané akce velice líbila. Další odpovědi bylo spíše ano spolu s odpovědí ano i ne. Velice pozitivní bylo, že se jen 8 % dotazovaných úrovní pořádané akce nelíbila.



Graf č. 6.10: **Kolik jste ochoten/ochotna utratit za takovou akci?**

Poslední graf znázorňuje, kolik jsou dotazované osoby ochotny utratit na takové akci. Nejvíce, a to 47 % respondentů odpovědělo, že jsou ochotni utratit v rozmezí od 300 – 599,- Kč. Na druhém místě je to v rozmezí 0 – 299,- Kč, dále 600 – 1000,- Kč a nejméně respondentů by utratilo v rozmezí 1000,- Kč a více.

6.2 Doporučení

Z mého výzkumu je patrné, že se lidé o Slováckou gastronomii spíše nezajímají, ale na druhou stranu znají místní speciality, jako jsou např. „báleše“, „patenty“, koláčky, „frgály“, místní zabijačkové speciality a mnoho dalších známých pokrmů Slovácka.

Mé doporučení je **zvýšit povědomí** o Slovácké gastronomii. Více **propagovat regionální a místní jídla**, jak už na slavnostech vína, či akcích s tematikou gastronomie Slovácka, ale také stále více je propagovat pomocí tisku, reklamy v médiích, internetu či rádia, ale také v samotných obchodech.

Vhodnou alternativou mohou být jarmarky a farmářské trhy, jež se stávají čím dál tím více populárnějšími. Ovšem je důležité uvědomit si fakt, že jarmark nemá šanci dostat se na vesnici. Zde se zdá být nejlepším řešením **zakomponovat místní gastronomii především k tradičním zábavám** (krojované hody, obecní slavnosti, místní hudební zábavy apod.), kde se jistě hodí podávat místní speciality.

Každá oblast je typická svou gastronomií a je třeba, aby se lidem dostala blíže „k žaludku“. To je správný způsob šíření slovácké gastronomie dál. Mnohé z těchto pokrmů či specialit lze totiž pořídit jen v místních obchodech nebo restauracích.

Velký význam v regionu Slovácko mají tradiční zabijačky, hody či tradiční myslivecké hody. Vhodnou alternativou masové reklamy a propagace mohou být smlouvy s obchodními společnostmi, které se specializují na prodej potravin. Např. společnost Lidl tradičně pořádá kampaně z oblasti mezinárodní kuchyně (španělský týden, francouzský týden apod.), takže pokud by se podařilo do kampaně zařadit takovou akci, jakou by jistě mohl být „slovácký týden“, dostala by se místní gastronomie do povědomí napříč republikou.

Nevynechal bych ani MFF Strážnice, protože zde se naskýtá možnost dostat slováckou gastronomii na **mezinárodní úroveň**. Vše by pak záleželo na domluvě s Ministerstvem kultury a dalšími institucemi při MFF. Největší města v České republice se zaměřují na gastronomické veletrhy, kde by slovácká kuchyně rozhodně měla mít své zastoupení.

Dalším důvodem, proč lidé tuto gastronomii nevyhledávají je příliš mastná nebo tzv. „tučná“ strava. Lidé jsou **často mylně informováni o nezdravosti slovácké kuchyně**. Je třeba si uvědomit fakt, že **se jedná především o výrobky domácího charakteru**, které jsou vyrobeny z kvalitních surovin.

Mnohdy může jít i o cenovou relaci těchto pokrmů, či specialit. **Cena** by neměla být mezníkem doby. Je pochopitelné, že lidem se nechce moc utrácet za něco, co neznají, už z tohoto důvodu by na akcích zaměřených na slováckou gastronomii měla fungovat sekce možnosti ochutnání, což lidi přiláká. A lidé jsou schopni zaplatit za jídlo nemalou částku, pokud nejedí v restauracích denně. Např. mediálně známý šéfkuchař Zdeněk Pohlreich poukazuje na „levné“ menu, avšak s obsahem často velmi nekvalitních surovin a náhražek. Právě on je jedním z propagátorů ceny vzhledem ke kvalitě. **A slovácká kuchyně i celá gastronomie kvalitu má.** Je už jen na výrobcích, jak se s celou situací poperou. Byla by škoda, kdyby se širší veřejnost nedověděla o slovácké kuchyni nic.

6.3 Gastro festivaly v ČR

Během posledních let se do pozornosti všech milovníků neobvyklých zážitků dostává stále častěji tzv. gastronomická turistika, která zájemce nechává ochutnat ty nejzajímavější pokrmy z regionálních či mezinárodních kuchyní. V souvislosti s tímto trendem se zvyšuje i počet gastronomických festivalů, které nabízí návštěvníkům nevšední gastronomické zážitky, které zprostředkují ti nejlepší kuchaři nejen z České republiky, ale i ze zahraničí.

6.3.1 PRAGUE FOOD FESTIVAL

Tento festival patří k jednomu z nejznámějších v ČR. Uskutečňuje se po dobu tří dnů v Královské zahradě na Pražském hradě. Je to hlavní svátek české gastronomie. Důležitým mottem tohoto festivalu je: „*Nejezte, nepijte ani nežijte blbě*“. Můžete zde ochutnat skvělé pokrmy a také poznat zajímavé šéfkuchaře, špičkové podniky a producenty nápojů a delikates. Návštěvníci se také mohou těšit na barmanskou show, show Hvězdy vaří, škola čepování piva či gastronomická beseda.

PRAGUE FOOD FESTIVAL 2014

Minulý ročník tohoto festivalu se uskutečnil ve dnech 23. – 25. května 2014 v Královské zahradě na Pražském hradě, na místě původních středověkých vinic. 8. ročník tohoto festivalu nabídl skvělé pokrmy, nejlepší šéfkuchaře, představil špičkové podniky.

Jako poprvé se tohoto ročníku zúčastnily tzv. top restaurace z celostátní ankety Maurerův výběr Grand Restaurant 2014. Jednou z těchto restaurací byla například Šupina z města Třeboň, jež se může pyšnit jako „vynálezce“ unikátní delikatesy kapří hranolky.

Ze specialit, které se zde daly ochutnat, je to např. maso z grilu z přeštického vepře, syrové veganské sushi s čerstvým wasabi, líčka, bůček, křupavá jelítka.

Atmosféru také doplňovali šéfkuchaři, kteří byli oceněni Michelinskou hvězdou. Mezi tyto šéfkuchaře patří Oldřich Sahajdák (La Degustation Boheme Bourgeoise), velice známý Roman Paulus (Radisson Blu Hotel, Alcron) a Riccardo Lucque (Aromi, držitel Michelin Bib Gourmand).

Na své si přišly i děti. Mohli ochutnat ideální zdravou školní jídelnu a zúčastnit se zajímavých diskuzí a workshopů.

Vstupné na tento festival činilo v předprodeji 450,- Kč a na místě 500,- Kč, děti do 6 let vstup zdarma. Areál byl otevřen v pátek a sobotu od 12 – 21 h a v neděli od 12 – 20h.

Letošní ročník, tedy 9. ročník, se uskuteční ve dnech 29. – 31. 5. 2015. [37], [38]

6.3.2 FESTIVAL GASTRO TOUR

Gastro Tour festival již několikátým rokem prezentuje aktuální trendy profesionální gastronomie a hotelnictví. Také patří mezi jeden z nejznámějších gastro festivalů v České republice. Představuje nové produkty na trhu formou kuchařského a cukrářského vystoupení s řízenými degustacemi. Součástí programů jsou i semináře, workshopy a přednášky věnované hotelnictví a lázeňství.

Tento projekt je určen nejen pro návštěvníky z řad majitelů a provozovatelů HO. RE. CA podniků, jejich personálu, ale také odborníkům z gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu, odborným školám. Na své si přijdou i široká veřejnost se zájmem o gastronomii, zdravý životní styl a cestovní ruchu.

Festival se koná každý rok na jaře v Praze, výstaviště Praha Holešovice a poté formou programových scén přibližně třikrát ročně na vybraných oborových akcích ČR. Odbornými partnery jsou AKC ČR, AHR ČR.

Účastníci se mohou těšit na kuchařské exhibice, degustace, kulinářské kurzy či další zajímavosti ze světa moderní gastronomie. Kromě jídla se festival také zabývá novinkami a trendy v kavárenství nebo zaujme návštěvníka pohledem do světa čaje a čajové kultury.

Programová scéna HOTREQ FÓRUM & GASTRO TOUR 2015

Tato akce se uskutečnila ve dnech 19. – 21. března 2015, v areálu PVA EXPO Praha, Letňany, hala č. 1, sektor G. Areál byl otevřen od 10 – 18 hodin. Základní vstupné bylo 150,- Kč, zlevněné vstupné pro studenty, důchodce nebo objednávky přes internet bylo 100,- Kč.

Návštěvníci shlédli kulinářské exhibice s degustací a také gastronomický koncept s názvem „Z lásky k české kuchyni“. [39], [40]

7. Závěr

Tématem mé bakalářské práce je „Význam Slovácké gastronomie v cestovním ruchu“, kdy jsem se zaměřil na oblast Slovácka a okolí.

Cílem mé bakalářské práce bylo seznámit návštěvníky jiných regionů, než je region Slovácko, ale také zahraniční turisty s gastronomií Slovácka a poukázat také na to, že se zde konají i jednotlivé, v dnešní době stále více oblíbené, gastronomické festivaly.

V teoretické části bakalářské práce jsem se zaměřil na vymezení pojmu gastronomie, popsal jsem nejen gastronomii světovou, ale i českou. U každé z nich jsem uvedl neznámější druhy pokrmů či nápojů. Uvedl jsem typické místní pokrmy Slovácka, které se konzumovaly od dob našich babiček, ale také pokrmy, které jsou typické pro tento region do dnes. Jako student Ekonomiky cestovního ruchu, jsem nemohl opomenout vymezení pojmů cestovního ruchu a jeho formy a druhy. Neopomenul jsem také popsat kulinářský cestovní ruch, zážitkovou gastronomii či nové trendy v současné gastronomii. Dále jsem popsal region Slovácko a uvedl místní tradice a zvyky, které se dodržují do dnes.

Jelikož je slovácká gastronomie známá po celém světě a téměř nikdo jí neodolá, nemohl jsem zapomenout také na místní speciality, nejchutnější pokrmy či typické nápoje tohoto regionu. Jak je známo, Slovácko se může pyšnit svými vinařskými oblastmi či typickým nápojem pro tento region, čímž je slivovice.

V praktické části jsem se zaměřil na dotazníkové šetření a také popis neznámějších gastronomických festivalů v České republice, kterých se zúčastňuje každoročně více lidí.

Na základě provedení dotazníkového šetření jsem navrhl některá opatření, která by mohla zlepšit povědomí o gastronomii Slovácka, místních specialitách a pokrmech. I když je gastronomie Slovácka spíše stravou nezdravou, mnoho lidí si ji oblíbilo.

Velmi rád bych návštěvníkům, kteří se vydají do regionu Slovácko, doporučil návštěvu Slováckého muzea v Uherském Hradišti, dále Slovácké slavnosti vína, které se konají každoročně v měsíci září, kde je možná degustace různých druhů místních vín.

Návštěvníci mohou také navštívit místní restaurace, kde mohou ochutnat speciality tohoto regionu, jako například zabijačkové speciality, či různé druhy polévek či hlavních chodů, typických pro region Slovácko. Jako hlavní atrakci bych uvedl nepřeborné množství košťů vín v jarních měsících, či návštěvy košťů slivovice.

Myslím si, že by lidé měli mít větší zájem o místní potraviny či místní speciality, a podporovat tak místní domácí výrobce. Větší zájem o místní pokrmy a speciality by mohla zvýšit reklama, tisk či pomocí médií nebo internetu.

Téma bakalářské práce se mi zdálo velice zajímavé. I přesto, že na území Slovácka žiji od svého narození, tak jsem se při podrobném zkoumání dozvěděl hodně nových informací, které jsou pro mne velkým přínosem.

Seznam použité literatury

Knižní zdroje

BERÁNEK, Jaromír. *Slovník potravinářů a gastronomů*. Praha: MAG Consulting, 2005, 103 s. ISBN 80-867-2404-2.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel*. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994, 347 s. ISBN 8071061115.

Culinaria Francie. Editor André Dominé. Praha: Slovart, c2008, 468 s. ISBN 978-80-7391-108-9.

DAVID, Petr a Věra DOBROVOLNÁ a Vladimír SOUKUP. *Slovácko-Hodonínsko*. Praha: S & D, 2005. ISBN 8086899012.

DROBNÁ, Daniela a Eva MORÁVKOVÁ. *Cestovní ruch: pro střední školy a pro veřejnost*. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 978-80-7373-079-6.

FORET, Miroslav a Věra FORETOVÁ. *Jak rozvíjet místní cestovní ruch: pro střední školy a pro veřejnost*. Praha: Grada Pub., 2001. ISBN 80-247-0207-X.

FRANK, Jiří. *Kuchařský zeměpis*. Praha: Lika klub, 2008, 176 s. ISBN 978-80-86069-50-0.

FROLEC, Václav et al. *Slovácko - kapitoly z dějin Slovácka*. Praha, 1978, 374 s. BEZ ISBN

GOELDNER, Charles R a J RITCHIE. *Cestovní ruch: principy, příklady, trendy*. Brno: BizBooks, 2014. ISBN 9788025125953.

HESKOVÁ, Marie. *Cestovní ruch pro vyšší odborné školy a vysoké školy*. Praha: Fortuna, 2006, 223 s. ISBN 80-7168-948-3.

HORNER, Susan a John SWARBROOKE. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada, 2003. ISBN 8024702029.

JAN, Libor. *Jihomoravské vaření s vínem*. Brno: Vakát, 2012, 143 s. ISBN 978-80-87317-16-7.

KOCOUREK, Jiří. *Vietnamská kuchyně*. Praha: Muzeum hlavního města Prahy, 2010, 38 s. ISBN 978-80-85394-76-4.

KONDROVÁ, Marta. *Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku II*. Uherské Hradiště: Grasp CZ, a. s., 2014, 176 s. ISBN 978-80-260-6829-7.

KOTÍKOVÁ, Halina. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu: nové produkty z hlediska motivace účastníků cestovního ruchu, nové trendy v nabídce turismu pro specifické skupiny, názorné příklady ze zahraničí i z České republiky*. Praha: Grada Publishing, 2013, 207 s. ISBN 9788024746036.

KRÁTKÝ, Stanislav. *Z vařajů po Slovácku, anebo, Dneskaj vaříme spolem*. Česko: Stanislav Krátký, 2008, 117 s. ISBN 978-80-254-3466-6.

PAJER, Jiří. *Čtení o Horňácku: dějiny, národopis, umění*. Strážnice: Etnos, 2013, 255 s. ISBN 978-80-904622-8-1.

RETTIGOVÁ, Madgalena Dobromila. *Domácí kuchařka*. Praha: Odeon, 1986, 558 s. BEZ ISBN

ŘEŠÁTKO, Jaroslav a Ladislav NODL. *Speciality světových kuchyní*. Praha: Merkur, 1992. ISBN 80-703-2745-6.

SMETANA, František a Eva KRÁTKÁ. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii: pro střední a vyšší hotelové školy*. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 978-80-7373-054-3.

TARCALOVÁ, Ludmila. *Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku*. 2. vyd. Uherské Hradiště: Grasp CZ, a. s., 2014, 193 s. ISBN 978-80-254-7196-8.

ZELENKA, Josef a Martina PÁSKOVÁ. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Linde Praha, 2012. ISBN 978-80-7201-880-2.

BUDINSKÝ Ekonom: Týdeník Hospodářských novin. Praha: Economia, a.s, 2014, LVII, 51-52. ISSN 1210-0714.

LIŠKA Lenka – Nejlí maso ani zeleninu a je v poho? Časopis Žlutý, 03/15, s. 47-50, MK ČR E 21334, BRNO:STUDENT AGENCY, 2015.

Internetové zdroje

[1] CzechTourism. *Přínosy cestovního ruchu* [online]. © Copyright 2005-2015 [cit. 2015-03-01]. Dostupné z: <http://old.czechtourism.cz/didakticke-podklady/1-charakteristika-a-vyznam-cestovniho-ruchu-v-cesku/>

[2] Podnikání v cestovním ruchu a na venkově. *Cestovní ruch* [online]. 2009 [cit. 2015-03-02]. Dostupné z: <http://www.kciltf.cz/wp-content/uploads/2010/07/Cestovn%C3%AD-ruch-a-agroturistika.pdf>

[3] Gastronomie. *Co je to gastronomie?* [online]. (c) 2010 - 2013 [cit. 2015-03-03]. Dostupné z: <http://cojeto.superia.cz/jidlo/gastronomie.php>

[4] Vaření je umění. *Historie gastronomie* [online]. © 2013 [cit. 2015-03-02]. Dostupné z: <http://www.varenijeumeni.cz/gastronomie/historie-gastronomie/>

[5] Muzeum gastronomie. *O gastronomii* [online]. © 2015 [cit. 2015-03-03]. Dostupné z: <http://www.muzeumgastronomie.cz/cs/o-gastronomii>

[6] Primat. *Gastronomické technologie* [online]. 19. 12. 2010 [cit. 2015-03-04]. Dostupné z: <http://www.primat.cz/utb-ft/predmety/gastronomicke-technologie-i-ii-iii/specialni-a-svetova-gastronomie/67412>

- [7] Arts Lexikon. *Gastroturismus* [online]. 27. 12. 2013 [cit. 2015-03-04]. Dostupné z: <http://artslexikon.cz/index.php/Gastroturismus>
- [8] Aviko gastro. *Tradice a nové trendy v gastronomii* [online]. © 2012 [cit. 2015-03-05]. Dostupné z: <http://www.avikogastro.cz/sf%C3%A9ra-horeca/sv%C4%B9tov%C3%A9-trendy/tradice-a-trendy-v-nov%C3%A9-gastronomii/>
- [9] Moderní trendy v gastronomii. *Nové trendy v gastronomii* [online]. 2012 [cit. 2015-03-06]. Dostupné z: http://www.sos-sou.chrudim.cz/stranky/wp-content/uploads/2013/03/moderni_trendy_v_gastronomii.pdf
- [10] Gastrotrend. *Gastronomické trendy* [online]. © 2008 - 2015 [cit. 2015-03-10]. Dostupné z: <http://www.gastrotrend.cz/7-rubriky-clanky/11-inspirace-restaurace/2569-gastronomicke-trendy.html>
- [11] Orea Hotels. *Gastronomické zážitky* [online]. © Copyright OREA HOTELS 2011-2015 [cit. 2015-03-11]. Dostupné z: <http://www.orea.cz/cz/poukazy-gastronomicke-zazitky>
- [12] Kulinařský cestovní ruch. *Kulinařská turistika* [online]. [cit. 2015-03-18]. Dostupné z: http://multiedu.tul.cz/~lubica.cinkanova/multiedu/KMG/7_prednaska_FCR-specificky_mestsky_za_umenim_gurmansky_nabozensky.pptx
- [13] Tourism - review. *Kulinařská turistika* [online]. © 2013 [cit. 2015-03-17]. Dostupné z: <http://www.tourism-review.cz/obliba-kulinarske-turistiky-roste-news3184>
- [14] CK Mundo. *Francouzská kuchyně* [online]. [cit. 2015-03-19]. Dostupné z: <http://www.mundo.cz/francie/kuchyne>
- [15] Restaurant - Guide. *Francouzská kuchyně - nápoje* [online]. © 2008-2015 [cit. 2015-03-20]. Dostupné z: <http://www.restaurant-guide.cz/kuchyne/francouzska-kuchyne.html>
- [16] Consultour. *Italská kuchyně* [online]. [cit. 2015-03-21]. Dostupné z: <http://consultour.cz/92-gastronomie-italska-kuchyne.html>

- [17] Global - Wines. *Italská vína* [online]. © 2001 - 2009 [cit. 2015-03-22].
Dostupné z: <http://www.global-wines.cz/italska-vina>
- [18] Italian wines. *Vína Itálie* [online]. © 2015 [cit. 2015-03-23].
Dostupné z: <http://www.italianwines.cz/encyklopedie-italskeho-vina/gastro/pokrm-y-a-vina-jdou-v-italii-ruku-v-ruce/>
- [19] Japonsko v Čechách. *Japonská kuchyně* [online]. © 2009 - 2015 [cit. 2015-03-24].
Dostupné z: <http://www.japonsko-v-cechach.cz/jpc68-japonska-gastronomie-1-dil>
- [20] Japonsko. *Kuchyně Japonska* [online]. © 2009 - 2015 [cit. 2015-03-25].
Dostupné z: <http://www.dojaponska.cz/japonske-jidlo/>
- [21] Orbion. *Japonské nápoje* [online]. Copyright 2015 [cit. 2015-03-26].
Dostupné z: <http://japonsko.orbion.cz/stat/pruvodce/napoje-2654/>
- [22] Style magazin. *Historie mexické kuchyně* [online]. 18. 9. 2013 [cit. 2015-03-27].
Dostupné z: <http://www.stylemagazin.cz/index.php/gastronomie-a-restaurace/-doporuujeme/3468-historie-mexicke-kuchyn-stolovani-a-zvyky>
- [23] Mexická gastronomie. *Mexická kuchyně* [online]. © 2015 [cit. 2015-03-28].
Dostupné z: http://www.martinkos.estranky.cz/clanky/moderni-gastronomie/pohled-na-gastronomii-mexika_.html
- [24] Jídlo a pití v Německu. *Německá kuchyně* [online]. © [cit. 2015-03-29].
Dostupné z: <http://informace-zahranici.cz/jidlo-piti-nemecku/>
- [25] Orbion. *Kuchyně Německa* [online]. © 2015 [cit. 2015-04-01].
Dostupné z: <http://nemecko.orbion.cz/stat/pruvodce/kuchyne-a-jidlo-2968/>
- [26] Czech. *Historie české gastronomie* [online]. 15. 06. 2010 [cit. 2015-04-02].
Dostupné z: <http://www.czech.cz/cz/98910-historie-ceske-gastronomie>

- [27] Stezky dědictví. *Česká kuchyně* [online]. © 2010 [cit. 2015-04-04].
Dostupné z: <http://www.stezky-dedictvi.cz/ceska-kuchyne/>
- [28] Czech. *Česká gastronomie* [online]. 18. 05. 2010 [cit. 2015-04-05].
Dostupné z: <http://www.czech.cz/cz/98231-ceska-gastronomie>
- [29] Dolňácko. *Dolňácko* [online]. Copyright (c) 2007-2015 [cit. 2015-04-10].
Dostupné z: <http://www.dolnacko.cz/>
- [30] Podluží. *Podluží* [online]. © Copyright 2009 [cit. 2015-04-10].
Dostupné z: <http://www.podluzi.cz/>
- [31] Moravské Kopanice. *Moravské Kopanice* [online]. © 2014 [cit. 2015-04-10].
Dostupné z: <http://www.iskopanice.cz/clanky/moravske-kopanice>
- [32] Turistické regiony ČR. *Hanácké Slovácko* [online]. Copyright 1998-2015 © [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <http://www.tourism.cz/encyklopedie/objekty1.phtml?id=122033>
- [33] Hanácké Slovácko. *Hanácké Slovácko* [online]. © 2012 [cit. 2015-04-10].
Dostupné z: <http://kroje.hustopece.sweb.cz/hanackeslovacko.html>
- [34] Luhačovické Zálesí. *Luhačovické Zálesí* [online]. Luhačovické Zálesí © [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <http://www.luhacovskezalesi.cz/mikroregion/>
- [35] Slovácko - průvodce regionem. *Slovácko* [online]. © 2008 [cit. 2015-04-10].
Dostupné z: <http://www.slovacko.cz/>
- [36] Jihomoravský kraj. *Slovácko - tradice a zvyky* [online]. [cit. 2015-04-10].
Dostupné z: <http://jiznimorava.fkaleidoskop.cz/lidove-zvyky>
- [37] Prague food festival. *Prague food festival* [online]. [cit. 2015-04-21].
Dostupné z: <http://www.praguefoodfestival.cz/uvodni-strana>

[38] Atlas Česka. *Prague food festival* [online]. Copyright © 2007 - 2015 [cit. 2015-04-21].
Dostupné z: <http://www.kalendarakci.atlasceska.cz/prague-food-festival/>

[39] GASTRO TOUR. *Gastro tour* [online]. [cit. 2015-04-21].
Dostupné z: <http://www.gastro-tour.cz/>

[40] Atlas Česka. *Gastro tour 2015* [online]. Copyright © 2007 - 2015 [cit. 2015-04-21].
Dostupné z: <http://www.kalendarakci.atlasceska.cz/gastro-tourvystaviste-praha-holesovice-43419/>

Seznam zkratek

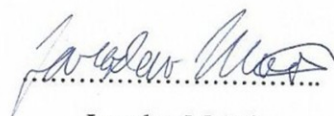
- AHR ČR – Asociace hotelů a restaurací České republiky
- AKC ČR – Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
- CR – Cestovní ruch
- ČR – Česká republika
- HORECA – Hotels, Restaurant, Café
- MFF – Mezinárodní folklorní festival
- PVA EXPO – výstaviště Praha, Letňany
- UNWTO – *United Nations World Tourism Organisation* – Světová organizace cestovního ruchu

Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce

Prohlašuji, že

- jsem byl(a) seznámen (a) s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, bakalářskou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že bakalářská práce bude v elektronické podobě archivována v Ústřední knihovně VŠB-TUO a jeden výtisk bude uložen u vedoucího diplomové (bakalářské) práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o bakalářské práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, bakalářskou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Uherském Hradišti dne 7. května 2015



Jaroslav Maňák

Seznam obrázků

- Obrázek č. 3.1 – Členění cestujících
- Obrázek č. 5.1 – Mapa regionu Slovácko

Seznam grafů

Graf č. 6.1 – Pohlaví

Graf č. 6.2 – Do jaké věkové skupiny patříte?

Graf č. 6.3 – Okres, ve kterém bydlíte.

Graf č. 6.4 – Zajímáte se o gastronomii Slovácka?

Graf č. 6.5 – Znáte místní speciality Slovácka?

Graf č. 6.6 – Jaké místní speciality Slovácka znáte?

Graf č. 6.7 – Konají se ve Vašem okrese nebo v okolí akce s tematikou Slovácké gastronomie?

Graf č. 6.8 – Zúčastnil/a jste se někdy takové akce?

Graf č. 6.9 – Co se Vám nejvíce líbilo na těchto akcích?

Graf č. 6.10 – Byl/a jste spokojen/a s úrovní pořádané akce (poskytování služeb, výběr sortimentu atd.)? (1 – rozhodně ano; 5 – rozhodně ne)

Graf č. 6.11 – Kolik jste ochoten/ochotna utratit za takovou akci?

Seznam příloh

Příloha č. 1 – dotazník (vlastní zpracování)

Příloha č. 2 – tradice na Slovácku

Příloha č. 3 – tradiční recepty Slovácka

Jednotlivé přílohy

Příloha č. 1 – dotazník

Dobrý den,

jmenuji se Jaroslav Maňák a studuji 3. ročník na ekonomické fakultě Vysoké školy Báňské – Technické univerzity Ostrava, obor Ekonomika cestovního ruchu. Tento obor studuji na detašovaném pracovišti v Uherském Hradišti. Tématem mé bakalářské práce je Význam Slovácké gastronomie v cestovním ruchu. Moc Vám děkuji za vyplnění a Váš čas.

1. Pohlaví

Muž

Žena

2. Do jaké věkové kategorie patříte?

Méně než 18

18 – 26 let

27 – 39 let

40 let a více

3. Okres, ve kterém bydlíte

Hodonín

Uherské Hradiště

Zlín

Jiný.....

4. Zajímáte se o gastronomii Slovácka?

Ano

Spíše ano

Ne

Spíše ne

5. Znáte místní speciality Slovácka?

Ano

Ne

6. Jaké místní speciality znáte?

.....
.....
.....
.....
.....

7. Konají se ve Vašem okrese nebo v okolí akce s tématikou Slovácké gastronomie?

.....
.....
.....
.....
.....

8. Zúčastnil/a jste se někdy takové akce?

Ano

Ne

9. Co se Vám nejvíce líbilo na těchto akcích?

.....
.....
.....
.....
.....

10. Byl/a jste spokojen/a s úrovní pořádané akce (poskytování služeb, výběr sortimentu atd.)? (1 – rozhodně ano; 5 – rozhodně ne)

1 – Rozhodně ano

2 – Spíše ano

3 – Ano i ne

4 – Spíše ne

5 – Rozhodně ne

11. Kolik jste ochoten/ochotna utratit za takovou akci?

0 – 299,- Kč

300 – 599,- Kč

600 – 1000,- Kč

1000,- Kč a více

Příloha č. 2 – tradice na Slovácku

Fašank na Slovácku – obec Nezdenice



<http://www.chvila.com/fotoblog/masopust-fasank-2008> [cit. 2015-04-24]

Hody na Slovácku – obec Vacenovice



<http://jiznimorava.fkaleidoskop.cz/lidove-zvyky> [cit. 2015-04-24]

Jízda Králů – Hluk

*„Hýlom, hýlom počívajte
horní, dolní, domácí aj přespolní,
co vám budu povídati o toto svatodušní pondělí.
Zastav sa můj koníčku, ostaň stát,
nech já možu vseckých lidí přivítat“*



<http://www.nulk.cz/Clanek.aspx?cid=159> [cit. 2015-04-24]

Dožínky na Slovácku

*„Už ten oves dozrává,
a hlavěнку pokládá.
Chystaj gazdo¹ aldamáš²,
už ten oves dolů máš.“*



<http://www.kr-jihomoravsky.cz/Default.aspx?ID=190355&TypeID=2> [cit. 2015-04-24]

¹ Hospodář

² Pohoštění

Příloha č. 3 – tradiční recepty Slovácka

„Báleše“

Suroviny: 500 g polohrubé mouky
2 celá vejce, špetka soli
kostka kvasnic (42 g)
2 uvařené brambory (uvařit den dopředu, jemně nastrouhat)
5 lžic cukru
¼ mléka (dle potřeby)
2 štamprle rumu (0,02 ml)
povidla

Na posypání: cukr moučka, mletý mák

Pracovní postup: Zaděláme kvásek z 1 dcl vlažného mléka, lžičky cukru a kvasnic. Ze surovin vypracujeme těsto, necháme kynout. Vykynuté těsto vyhazujeme lžicí na pomoučený vál, doprostřed dáme lžičku povidel a zamotáme jako koláček. Necháme opět kynout, před smažením jemně roztáhneme. Vkládáme do rozehrátého tuku a po usmažení pocukrujeme nebo posypeme směsí máku a cukru.



Slovácká „kyselica“

Suroviny: 200 g brambor
50 g sušených hřibů
60 nakrájené prorostlé slaniny
100 g kyselého zelí se šťávou
2 sušené trnky
250 ml smetany
sůl, pepř, ocet, cukr

Záklehtka:³ *2 dcl vody, 2 lžíce hladké mouky*

Pracovní postup: Pokud chceme mít polévku rychle, uvaříme brambory, zvlášť zeli, předem namočené sušené hříby. Jakmile je vše měkké, přendáme do jednoho hrnce, přidáme sušené trnky, záklehtku z vody a mouky a polévku provaříme. Nakonec přidáme smetanu a kostičky osmažené slaniny – provaříme, dochutíme a podáváme.

Zabijačková „máčka“

Suroviny: *1 kg vepřového masa (ořezy)*
 350 g vepřových jater
 1 vepřový mozeček
 70 g sádla
 2 větší cibule
 2 stroužky česneku
 masový vývar
 3 polévkové lžíce hladké mouky
 3 ks bobkového listu
 sůl, pepř, majoránka

Pracovní postup: Na sádle osmažíme cibulku, přidáme na kousky nakrájené vepřové maso, osolíme, opepříme, přidáme bobkový list a podlijeme vývarem. Maso dusíme za občasného podlívání vývarem do poloměkka. Přidáme na kousky nakrájená vepřová játra a ještě chvíli dusíme. Zahustíme moukou rozmíchanou v prochladlém vývaru, povaříme, přidáme utřený mozeček a dochutíme majoránkou a česnekem.



Škvarkové koláče

Suroviny: *1 kostka kvasnic*
 mléko (dle potřeby)
 1 polévková lžíce cukru

³ Směs vody a hladké mouky, používá se místo jíšky

400 g polohrubé mouky
100 ml vody
sůl
2 polévkové lžíce husího nebo vepřového sádla

Náplň: *200 g škvarků*

Pracovní postup: Zaděláme si kvásek a ten vlijeme do mísy s moukou. Přidáme vodu, sůl a 2 lžíce husího nebo vepřového sádla. Necháme vykynout půl hodiny. Po vykynutí těsto rozdělíme na jednotlivé díly, které plníme mletými škvarky. Pečeme v dobře vyhřáté troubě na 220 °C.



„Boží milostě“

Suroviny: *250 g hladké mouky*
35 g másla
3 žloutky, 2 polévkové lžíce rumu
špetka prášku do pečiva
trochu kysané smetany (dle chuti)
tuk (na smažení)
35 g moučkového cukru

Pracovní postup: suroviny zpracujeme ve vláčné těsto, které třikrát přeložíme a necháme na půl hodiny odpočinout pod ubrouskem. Odpočínuté těsto vyválíme na placku asi 3 mm silnou a rádlkem krájíme čtverce, které ještě ve středu nakrojíme na proužky. Smažíme v rozpáleném tuku a necháme okapat na papírovém ubrousku. Ještě teplé obalíme moučkovým cukrem.



„Velické patenty“

Suroviny: 500 g brambor
sůl
500 g hrubé mouky
½ kostky kvasnic
250 ml mléka
1 vajíčko
mletý mák
cukr (dle chuti)
máslo

Pracovní postup: Uvaříme brambory ve slupce a necháme vychladnout. Po vychladnutí oloupeme a nastrouháme najemno. Do brambor přidáme mouku a sůl. Zaděláme kvásek z kvasnic, trochy mléka a cukru. Až kvásek vzejde, vlijeme ho do připravené směsi, přidáme vajíčko a vlažné mléko. Pokud je těsto řídké, přidáme více mouky. Těsto necháme na chvíli odpočinout. Rozválíme na 1 cm tlustou placku a rádlom nakrájíme na čtverečky cca 7 x 7 cm velké. Čtverečky pečeme nasucho na plotně nebo pánvi, můžeme péct i v troubě na 200 °C. po upečení potřeme mašlovaczkou po celém povrchu, posypeme rozemletým mákem s cukrem a následně pokropíme máslem.



„Šumajstr“

Suroviny: 400 g krup
400 g bílých fazolí
3 větší cibule
300 g slaniny
majoránka, sůl

Pracovní postup: Přes noc naložíme zvlášť kroupy a zvlášť fazole do vody a uvaříme doměkka. Kroupy i fazole slijeme a smícháme dohromady v hrnci. Opražíme na drobno nakrájenou cibuli, přidáme do ní slaninu a vsypeme do hrnce s kroupami a fazolemi. Směs osolíme, přidáme majoránku, přilijeme trochu vody a krátce podusíme.

